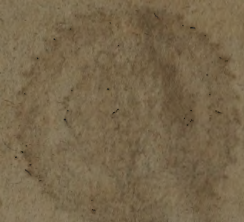
(28,256/A/1
Fergusson
I. 377.
L XV 7/h
83
DR. ERNST DARMSTA
No. 671, 1263
COLLECTION

SENTIMENT
Von
Fürtrefflichkeit / Unterscheid /
Nutzen und Wirckungen
Des
Rhein-Weins /
Nebst einer
METHODE,
Wie selbiger in allen Kranckheiten / zum kräfftigsten Præservativ, an statt warmer Bäder und Sauerbrunnen / zu gebrauchen sey:
Und
Einem Anhange
Unterschiedener annoch unbekannter
Wein-Künste.

Magdeburg /
Bey Joachim Woltersdorff / Buchhändl. 1709.



Es ist nach gemeiner Meynung / eine besondre Sympathie unter den Menschen / Gold und Wein; daß auch einige diese drey für die edelsten Geschöpffe des Erdbodens erkennen.

Gleich wie aber unter denen Menschen und derer Tugenden / sich ein grosser Unterscheid zeiget / auch das Gold nicht an allen Orten vollkomen fein gefunden wird / so ist auch der Wein / nach seiner unterschiedenen Landes Art / bald gut und nützlich / bald herbe / sauer und schädlich.

Unter allen Weinen in Europa, hat der Rhein Wein wegen seiner fürtrefflichen Würckungen / den Vorzug / und ob schon nicht zu läugnen / daß man in Ungarn / Franckreich und Italien ꝛc. auch gesunde und wohlschmekkende Weine bauet / so ist doch unter

dieſen allen / derer ich zu gleich in folgenden / kürtzlich gedencken werde / keiner / welcher es an Dauerhafftigkeit / Reinligkeit / Geruch und penetranten Wirckung unſerm Rhein-Wein zuvor thun: dahero ich / ehe ich von deſſen Wirckung etwas mehrers ſage / ſeine Eigenſchafft und woraus er beſtehet / auf das deutlichſte beſchreiben will.

I. Cap.

Von Chymiſcher Unterſuchung des Rhein-Weins.

WIr finden die ſonſt bekanten 5. Principia Chymica in dieſem angenehmen Saffte / recht vollkomen vereiniget: in dem ſelbiger von ſubtilen Schweffel und Saltz-Theilgen / einen flüchtigen Spiritu, Waſſer und Erde zuſammen geſetzet wird / aus welchen Theilgen proportionirten Zuſammenmiſchung / der ſo groſſe Unterſcheid des Weines / ſo wohl wegen ſeiner

ner Farbe/Klahrheit/Geschmack und Geruchs/nohtwendig entstehet.

Daß ein subtiler und durch eine langwierige Jährung wohl ausgearbeiteter angenehmer Schweffel im Rheinwein zu gegen sey/bezeuget dessen Coleur und Geruch/welches man absonderlich an alten Rheinwein wahrnehmen kan.

Wir finden auch darinnen ein saures Saltz. Denn/wenn man diesen Wein durch einen Kolben abtreibet/bleibet ein durchdringend saures Wesen zu rücke; zu geschweigen/daß sich der Weinstein/an die Jässer darinnen der Wein behalten wird/häuffig anlege.

Den darinnen befindlichen flüchtigen spiritum, bezeuget so wohl der Effect bey denen Menschen/die ihn in überfluß getruncken/als auch der davon destillirte spiritus, und der Rheinwein selbst/wenn selbiger/da man ihn aus einem Geschirr in das andere

giesset/ viel helle Bläßlein/ als kleine Küglein in die Höhe sendet/ welches derer spirituösen Liquorum Eigenschafft ist. Daß unter allen Wein Wasser sey/ welches gleichsam das Vehiculum ist/ darinnen seine ander Elementa behalten werden/ ist nicht nöhtig zu beweisen/ und also fehlet es auch den Rheinwein nicht an Wasser/ welches seine durchsichtige Coleur bezeuget.

Und gleich wie das Wasser niemals ohne etwas Erde gefunden wird/ in dem auch das allerhelleste wasser nach wiederhohlter Destillation jederzeit an dem Boden des Geschirrs etwas Erde zurück lässet/ auch kein Oel/ kein Schweffel/ kein Saltz gefunden wird/ welches nicht etwas Erde bey sich habe/ so hat auch der Rheinwein/ eine leichte und reine Erde bey sich; welches sein reiner Weinstein bezeuget/ daran er sich doch mit der Zeit gäntzlich loßwircket.

Aus

Aus diesen Schweffel/Saltz/Geist/ Wasser und Erden-theilgen vielerley Vermischung/kan man nun den Unterscheid des Weins gar leichtlich ablernen. Mir aber wird ein jeglicher Beyfall geben/daß diese Principia insgesamt in einer wohlgemessenen proportion in unserm Rheinwein zusammen komen/ob gleich solche/nach dem Unterscheid des Gebirges oder des Bodens/darauff er wächset/einen Wein häuffiger/einen andern aber weniger mitgetheilet werden: dahero ich auch Gelegenheit nehme/den Unterscheid des Rheinweins/in folgenden Capitel fürzustellen.

II. Capitel

Von den Unterscheid und Güte des Rheinweins.

EIn jegliches Land hat etwas besonders/damit es für andern durch die Ordnung des allerweisesten Schöpffers/herfür leuchtet. Wir se-

sehen solches an der unterschiedenen Arth derer Metallē/ welche nicht eine jegliche Erde herfür bringet. Wir sehen solches an denen diversen Temperamenten der Menschen / an der grösse des unvernünfftigen Viehes ꝛc. und in solchen Gleichnissen nicht weitläufftig zu seyn/ sehen wir auch solche Abwechselung an Früchten/ Speise und Getränckе.

Wie nun solcher Vorzug vielerley Geschöpfen beygeleget ist/ so hat auch der recht aufrichtige/ wol abgelegene/ und an bergichte gegen den Mittag und Morgen zu/gelegenen Orten gewachsene Rheinwein/ so wohl wegen Annehmligkeit als Gesundheit/ dieses Vorrecht gegen alle andere in Europa wachsēde Weine/billig verdienet.

Den ersten Rang unter denen an und um die Gegend des Rhein-flusses wachsenden Weine/ leget man dem so genanten Hochheimer / bey / welcher sei-

seinen Namen von den Dorff Hochheim bekömt/ und nur eine halbe teutsche Meile von der Stadt Mäintz gebauet wird. Er wird von Hohen Potentaten für den delicatesten gehalten/ welches Lob ihm auch/ wegen seines ihn gebührenden Gebirges/ billig gebühret.

Den andern Ort verdienet der Lochheimer/ welcher bey dem Dorff Lochheim wächset/ und dem Hochheimer gleich gehalten wird.

Der Rhinckauer/ein fürtrefflich und delicater Wein/ist in der Menge/aber nicht an allen Orten von gleicher Güte zu haben. Der beste unter diesen ist der Rudesheimer/ welcher wegen seiner gelinden Säure/ und doch kräfftigen spirituosität/denen andern Rhinckauer Weinen weit fürgehet/in dem er aus besondern Trauben/ welche man Orleans heisset/ und fast wie die so genanten Rüstlinge aussehen/ aber et-

was grösser seynd/ und nirgends wo/ als um diese Gegend ihre rechte Süssigkeit bekommen/ ausgepreßet wird.

Nach diesen folgen die Johannes-Berger/ die zu Marckt brunn / zwischen Erbach und Hattenheim/ auch der zu Rauen Thal und Neuen Dorff/ welche wegen ihrer lieblichen Säure einen starcken Geschmack haben.

Die zu Geißenheim/ Winckel/ Ehlfeldt/ Ostrig/ Ober- und Unterwaleff/ gebauet werden/ seynd auch ihres besondern Lobes würdig/ sie kommen aber denen obgemeldeten Rhinckauern bey weitem nicht bey.

Die übrigen/ so insgemein Maintzer und Rinckauer Weine genennet werden/ haben alle eine merckliche Säure/ und werden fast alle aus denen Trauben so man Rüstlinge nennet/ welche kleine/ runde grüne Beerlein haben/ zubereitet.

Man bauet anitzt gedachten Orten

ten jährlich über 500000. Fuder/das Fuder zu 12. Eymer gerechnet/ nichts destoweniger/ kan man in dem innersten Teutschland / als in Schlesien/ Sachsen/ in der Marckt Brandenburg und daherum/ schier keinen veritablen Rheinwein bekommen/ indem die Hn. Weinschencken daselbst/ meistentheils alten Francken Wein/ statt dessen verkauffen/ als welchen/ weil er einen etwas gelinden und süssern Geschmack als der Rheinwein selbsten hat/ von denen Leuten dasiger Provintzien/ beliebt wird.

Nach denen Rinckauern kommen wir nun zu denen bekanten.

Bacheracher Reinwein: diese seynd viel schwächer/ als die ersten/ dauren auch nicht so lange / gleichwohl aber seynd sie sehr angenehm zu trincken.

Man hat den Gebrauch an diesen Orten/ daß man unter die mit Most

angefüllte Fässer/ein Geschirr mit glüenden Kohlen setzet/dadurch die allzustarcke Verbraußung des Mosts gehindert/ und die Säure des daraus folgenden Weins gemindert wird. Solches verursachet einen angenehmen Geschmack dieser Weine/ welche man insgemein gefeuerte Weine intituliret/ aber der Gesundheit seynd sie nicht so zuträglich/ als die jenigen so vor sich selbst verjohren haben.

Uber diese/ wachsen auch unsern den Rhein-strohm noch unterschiedene edele Weine/ darunter absonderlich die zu Hombach/ Oppenheim/ Rideberga/ Affenstein und Pfeddersheim gerechnet werden/ welche denen vorher gedachten Rauenthalern fast beykommen/ und eines starcken Geschmacks seynd.

In der Pfaltz wachsen die Weine meistentheils in der Ebene/ und werden aus vieler hand wohlschmeckender

der Trauben ausgepresset. Sie werdē mit der Zeit sehr spirituōs/ und steigen in die Köpffe/ wiewohln die Wormbser/ und absonderlich Unser lieben Frauen Milch/ auch die zu Edinghoffen und Ambach noch mit gehen/ und das bekante Lob verdienen:

Vinum Rhenense,
Decus est & Gloria mensæ.

Diejenige so zwischen schönen Gärten und Gebirge an der Bergstrasse wachsen/ seynd nicht so starck/ aber wegen ihrer lieblichen Schärffe und spirituosität nicht unangenehm. Sie treiben geschwind und starck durch den Urin/ daher sie auch den Kopff nicht sonderlich molestiren/ und höchst gesund seynd. Nur dieses ist an ihnen auszusetzen/ daß sie nicht so lange als die ersten gut bleiben/ und sich selten über das siebende Jahr rein halten. Die besten unter solchen/ wachsen zu Auerbach und Bensheim.

Nun

Nun wende ich mich von dem Rheinwein zu einigen andern in Europa wachsenden Weinen / welcher ich nach meinen Versprechen / kürtzlich und nur zur curiosität melden will.

In Italien wächset an dem Vorgebirge des Vesuvii, ein schöner / rohter heller und starcker Wein / welchen man Lachryma de Napoli, oder Lachrymas Christi heisset.

Vino d' Alba und de la Grotta de santo Lorenzo, als auch del Monte Bolzano, seynd so wohl denen Gesunden als Krancken nützlich / indem sie durch den Schweiß und Urin treiben und den Magen stärcken.

Den Muscateller Wein di Romania in Fano und Sinigalia, als auch absonderlich der Wein von Monte Fiascone, seynd eines sehr angenehmen Geschmacks: daß sich auch einige dem Trunck ergebene / gar zu sehr darinnen vertieffet haben / wie jener Teutsche

Abt

Abt erfahren müssen / dem nach seinem Todte/das Epitaphium zu Theil worden: Propter Est, Est, Dominus meus mortuus est.

Der bekante Prosecqer Wein ist süß und eines angenehmen Geruchs/ siehet hochgelbe aus/ als wie Vino græco, welchen man in Venedig häuffig trincket. Er machet nicht leicht voll daher wir auch in denen Historien lesen/ daß die Livia Augusta, ihr hohes Alter von 82. Jahren /diesem Weine/ dessen sie sich allezeit bedienet/ zugeschrieben habe.

Bey Vincenza wächset der rohte Marzimino, welcher ehe den Magen als Kopff voll machet/und insgemein denen Podagricis ohne Schaden zu trincken/ erlaubet wird.

Der Rosazer Wein wächset in Friaul der Vernazer unfern Genua, und in Milano hat man einen gelben Wein/ welcher von den Stock/ als ein Quitten Wein schmecket. Der

Der Veltliner/ von welchen man saget/daß ihn der Römische Käyser Augustus æstimiret habe / ist roht und süsse/ läst aber einen etwas zusammen ziehenden Geschmack nach sich auf der Zunge/ und ist dem Magē zuträglich.

In Franckreich prætendiret der Vin d'Hay oder Vin de Champagne den ersten Rang/ welches sich auch der König in Franckreich selbsten bedienet. Er ist angenehm/ stärcket den Magen/ gehet geschwind durch den Urin / und siehet röhtlich aus.

Der Wein von Burgund ist angenehm / und läst sich wohl mit Wasser vermischen.

Vin de Grave (Claret Wein) schmecket etwas herbe/ ist aber nicht sonderlich starck: er stärcket den Magen und Gedärme / und wächset unfern der Stadt Bordeaux.

Vin Genabe , so unfern Orleans wächset/ ist spirituös / steiget in den

Kopff

Kopff/und hat viel Säure. Vin de Ruelle wächset um Paris, ist rothen Farben/und wird daselbst viel getruncken. Dergleichen seynd auch Vin d' Anjou, Vin de Larmont, de la Bastide, de Maine, de St. Martin zu Grenoble; und andern mehr/so nicht eben bekant seynd.

Die weisen Weine in der Picardie seynd gesund/absonderlich für die jenige die viel Bewegung haben.

Die gesundesten aber unter denen Frantzweinen/seynd Muscat de Lion, Frontiniaq, und Vin d' Eremitage: welcher letztere röhtlich und etwas zusammenziehend ist/und fast den Geschmack den Heidelbeeren gewinnet.

Aus Spanien seynd absonderlich die Weine aus dem Canarischen Insuln/und daselbst für andern/der Wein von Dellen, bekant/welche alle sehr spirituös seynd/und daher nur in kleiner Quantität genossen/die Le-

bens-

bens-Geister sonderlich erquicken.

Der Malvasier wird aus grossen runden Trauben ausgepresset / und kan besser als andere Spanische Weine verführet werden.

Der Secq von Malacca ist hitzig und denen wenigsten gesund. Er wird Secq geheissen / weilen man selbigen in ledernen Säcken oder Schläuchen verwahret.

Der Petri Simonis ist temperirter, und wächset absonderlich bey der Stadt Gualdalcazar; daselbst er von teutschen Wein-Fächßern / welche ein Teutscher / Namens Peter Simonis, für 200. Jahren daselbst gepflantzet / und durch seine Nachkömlinge ausgebreitet hat / abgelesen wird.

Die Weine in Andalusien und absonderlich die von Xenes, seynd nicht eben gar zu süsse / sondern etwas herbe / und dergleichen wachsen auch bey Madrit.

Der

Der Alicanten Wein ist roht und dick/ und wiewohl er dem Munde angenehm/ ist er doch den Magen nicht dienlich: deßgleichen auch Vin de Dinee seyn mag.

Vin d' Allogo, ist eine sonderbahre fürtreffliche Art Portugeser Wein/ dunckelroht/lieblich/nicht gar zu starck auf Marcinien Artz ist berühmt/daß er unfruchtbare Weiber/ fruchtbar mache/ und wird dahero öffters nach Spanien gebracht.

In Ungarn ist der Tockayer Wein sehr berühmt/ und nach diesen folget St. Georgen Ausbruch/ welcher nur aus den Leiter-Most derer außerlesensten Wein-beeren gemachet wird/ und eine rechte Stärckung deren abgemattеten Lebens-Geister ist.

Der Edenburger/ Neusiedler/ Goldberger/ und der rohte Wein bey Offen/ wachsen an sandichten Orten/ und seynd nützlich zu geniessen.

Die Oesterreichischen Weine seynd hitzig und nicht unangenehm / verursachen aber den Nieren-Stein / und machen Reißen in denen Gliedern.

Die Tyroler Weine / sonderl. die Etsch-Weine so an den Etsch-Fluß wachsen / und unter diesen die Traminer, welche vom Dorff Tramin an der Etsch / ihren Namen haben / seynd zwar hitzig / aber gesund / und treiben den Urin.

Die Moßler- und Neckar-Weine haben eine wohl temperirte Säure / und Spirituosität / daher sie auch bald durch den Urin abgehen. Sie haben aber gar zu viel Wasser / und werden daher leicht kanicht / zu geschweigen / daß sie insgemein starck geschweffelt seynd / und daher Kopff Schmertzen auch Magendrücken verursachen.

Im Franckenland wächset eine unsägliche Menge Wein / sie seynd aber wegen ihres groben / und unsern Nerven nicht angenehmen Schweffels / e-

ben nicht die gesündesten / graviren auch den Kopff / und lassen / wenn sie häuffig genossen werden / eine Träghheit derer Glieder nach sich. Gleichwol giebt es auch einige darunter / welche sehr spirituös und angenehm seynd: Wie denn bey Würtzburg / der so genante Steinwein an einen schönen und grossen Gebirge der Stein genennet / wächset: welcher wegen seiner Mildigkeit von denen Weinschencken / unter sauren und in schlimmen Jahren gewachsenen Rheinwein vermischet wird / die dadurch einen gar angenehmen Geschmack bekommen.

Die Weine von Sommerhaußen / Frickenhaußen / auch die von Redelsee / werden starck nach Böhmen und Sachsen abgeführet. Uber dieses gibt es an den Mäyn Fluß zu Wertheim und Klingenberg einige Weine / welche denen Moselern beykommen / und nicht sehr berauschen. Es komen auch

mit diesen überein / die in der Gegend Hanau / zu Michelbach / Hirschheim und Nierenstein wachsen / welche in ihrem vierdten Jahr am besten werden / und weilen sie nicht so gar starck seynd / auch leichtlich wieder fortgehen / bey der Mahlzeit zum Ordinair-Trunck dienen. Diejenigen aber so unter Franckfurth bey Sachsenhausen wachsen / seynd nicht so gut / in dem sie wegen ihres Sulphuris vaporosi, den Kopff gar zu sehr einnehmen.

Der Sächsische weise Wein / und darunter absonderlich der Dreßdner / Meißner und Naumburger / seynd nicht zu verachten. Sie haben aber mehr Säure als Schweffel / und werden durch den Schweffel-Einschlag vollends verderbet. Sie seynd aber nichts destoweniger / dauerhafftig / und werden in ihrem Alter sehr spiritu6s und milde / da auch der durch eine langwierige in sich selbst Bewegung

in ihnen verborgene Schweffel exalciret wird/ daß sie Geruch bekomen/ und man sich darüber verwundern muß.

Die rohten Weine dieser Art/ seynd gute Tischweine/ müssen aber auf Bouteilles behalten werden/ sonst werden sie zähe/ und verliehren ihre Farbe.

Die Erfurthische Weine komen mit denen Franckenweinen überein/ seynd aber in ihrer Jugend gantz nit gesund.

Die Brandenburgische/ Würder- und Potsdamer-Weine/ haben viel Säure und einen groben Schweffel. Die rothen dieser Art/ seynd den Magen zuträglich/ und kommen fast dem rohten Frantzwein bey/ zumal wenn man noch für der Brauße ein paar Löffel voll Frantz Brandtwein/ unter einen Eymer solches rothen Mosts giesset/ und solches zusamen verbraußen lässet. Sie müssen gleichfalls so bald sie von der Mutter gezogen seynd/ auf Bouteilles behalten werden. III.

III. Capitel

Von Gesundheit und Fürtrefflichkeit des Rheinweins / auch wie selbiger so wohl als ein herzlich Præservativ, als auch kräfftiges Remedium, vieler Kranckheiten / an statt anderer Artzneyen / warmer Bäder und Sauer-brünnen zu gebrauchen sey.

DJe Menschen seynd von langen Zeiten her bemühet gewesen / ein Mittel zu erfinden / vollkomen gesund und lange zu leben; und haben solches universale, meistentheils aus denen Metallen zu erzwingen / getrachtet. Ich aber meine nicht unrecht zu thun / wenn ich unverwerfflichen Arcanis ihr Lob überlasse / gleichwohl aber unsern Rheinwein noch für besser halte / welcher nicht allein in unsern Leib wircket / sondern auch selbst die Seele reficiret.

Daß der Wein in genere, den Menschen zuträglich sey / bezeuget Cardanus de rerum Varietate lib. 8. C. 23. wenn er saget: In uno hoc liquore tot salutaria

lutaria remedia recondita sunt; ut quicquid saluberrimarum virium natura cæteris plantis indidit, illud omne facillima participatione vino & in vino homini ad diversissima valetudinum genera communicaverit. Daß er aber die Seele aufmuntere / weiset uns die tägliche Erfahrung / indem wir nach mäßig genossenen Wein viel spiritueller, und zu allen judiciösen Sachen viel geschickter werde / als vorher: daher auch der Poët Ovidius, da es ihm in seinem Exilio am Wein gemangelt / klagen muß:

Impet⁹ ille sacer qui vatum pectora nutrit.
Qui prius in nobis esse solebat, abest.

Die alten Heiden verehreten die Göttin Pallas und den Weingott Bachum zugleich in einen Tempel / um dadurch zu bezeugen / daß durch den Wein / die Klugheit vermehret werde. Sie glaubeten auch / daß die Götter darum so weise / und viel verständiger als die Menschen wären / weilen sie sich alle-

zeit mit den delicatesten Nectar und Ambrosia trancketen.

Es hat auch der Wein die besondere Tugend / daß er den Menschen alle Furcht und Traurigkeit benehme/und dahero dieselben behertzt / kühne und geschickt mache: Und wie ich dergleichen Beweißthümer von Nutzen des Weins noch viele anführen könte/ wil ich doch nun kurtz mit Syrach sagen: Was ist des Menschē Lebē ohne Wein? Welches in Warheit nicht so schlechter Dings/zu verstehen ist / als solten wir unsere Ergetzlichkeit nur allein in Weintrinken suchen/ sondern volkommen exprimiret/daß in dem Wein eine fürtreffliche Tugend sey / den Leib zu stärcken und das Gemüht zu erfreuen.

Lasset uns dahero den Wein als ein gewisses Præservativ und Remedium vieler Kranckheiten/etwas weitläufftiger und specialer ansehen; vorhero aber sattsamlich erkennen / daß der

Rhein-

Rhein-Wein solches Lob für andern verdiene; und zugleich lernen/ wie man selbigen zu solchen Gebrauch finden müsse.

Und demnach hat der Rhein-Wein für andern den Vorzug/ weil er wegen wohl abgemessener Proportion seiner ihn zusammensetzender Theilge so wol alten als jungen Leuten/ auch ohn Unterscheid allen Temperamenten derer Menschen/ und schier in allen Kranckheiten des Leibes höchstnützlich und zuträglich ist; die andern Weine aber/ nur diesen oder jenen Subjecto, und allzeit mit guter Vorsicht zu rahtē seynd.

Die Kennzeichen eines wohl abgelegenen Rhein-Weins seynd:

1. Wenn selbiger einen angenehmen und starcken Geruch hat.

2. Wenn der Wein im Munde behalten / eine gelinde Zusamenziehung auf der Zunge/ und den gantzen Mund durchdringenden Geschmack nach sich lässet.

3. Wenn er schön / helle und durchscheinend ist/und recht Goldgelb aussiehet.

4. Wenn er bald durch den Urin abgehet / und wenn er des Abends getruncken worden / des andern Morgens darauff einen gelinden Schweiß verursachet/auch den Leib öffnet.

5. Wenn er nach vorhergehenden Depauches, keine Kopff-Schmertzen oder Trägheit derer Glieder nach sich lässet.

6. Wenn er den Appetit zum Essen erwecket / auch nicht nach öfftern Gebrauch / zum Stein oder Podagra disponiret / und wenigstens 8. Jahr alt ist.

Ein solcher Rheinwein hat mit recht den Vorzug für andern / und ist nicht nur allein ein herrlich Præservativ, sondern wirckliches Remedium vieler Kranckheiten: Massen denn/weñ wir den Anfang aller Kranckheiten des

menschl. Leibes betrachten/ solche/ meistentheils von einer verhinderten oder sehr trägen Bewegung des Geblütes herstam̃en; da hingegen ein ungehinderter und geschwinder Umlauff des Blutes durch alle Adern/ ein Zeichen der allervollkommensten Gesundheit ist/ und den Leib für allen Krankheiten bewahret. Es wird nemlich das Blut durch öfftern und geschwindē Umlauff durch alle Röhrgen des Leibes/ viel flüssiger/ flüchtiger/ und von allen Impuritäten gantz gereiniget; Wo aber eine langsame und träge Bewegung desselben überhand nim̃t/ so wird solches dicke und zähe/ es bleiben auch alle Unreinigkeiten/ welche sonst durch ihre gewöhnliche Secretoria abgeschieden würden/ in demselben zurücke/ und entstehen daher vielerley Verstopffungen und Auffschwellungen derer Blut-Gefässe und Eingeweide.

Und hieraus sehen wir nun gantz

deut-

deutlich / daß dasjenige / welches die Gesundheit des Menschen erhalten / und den Leib von Kranckheiten bewahren soll / müsse geschickt seyn / eine geschwinde Bewegung des Blutes zu erwecken / und der natürliche Umlauff desselben zu befördern. Was haben wir aber unter allen Artzneyen für ein besseres und der Natur des Menschen angenehmeres Hülffs-Mittel / die Bewegung des Blutes anzufrischen und zu vermehren / als den Wein? und zwar absonderlich einen solchen Rhein-Wein / dessen Proben und Güte ich erst gezeuget habe: Welcher nicht nur durch seine spirituösen und subtilen Schweffel / eine geschwinde und sattsamlich starcke Bewegung in unserm Geblüht erreget / und durch seine flüchtige auch temperirte Säure / alle Verstopfungen derer Eingeweide durch-

dringet / den Schleim in selbigen gleichsam durchkerbet / und den Magen und Gedärmer stärcket / sondern auch durch seine dünne Wasser-Theilge / die Säffte unsers Leibes verdünnet / und gleichsam versüsset.

Wir erkennen solche Eigenschafften des Rhein-Weins ex Effectu; denn so bald man einen solchen guten Rhein-Wein genossen / wird der gantze Leib erwärmet / der Pulß derer Adern gehet geschwinder als vorher / und weil das Blut starck umgetrieben wird / schwellen die Adern etwas auf / man bekömmt im Gesicht eine liebliche Röthe / der Schweiß und Urin wodurch alle Unreinigkeiten aus dem Leibe geführet werden wird vermehret / und der gantze Leib / auch selbst das Gemüht erfrischet.

Und dahero bin ich der gewissen Mei-

nung/ daß der Rhein-Wein in einer wohlgeordneten Maasse genossen/ allen warmen Bädern/ Sauerbrunnen und gesunden Wassern fürzuziehen sey; denn ob ich gleich nicht läugne/ daß die warmen Bäder und Sauerbrünnen den Menschen von vielerley Kranckheiten præserviren mögen/ so geschicht ihm Wirckung doch nur auch auf eine solche Art/ den Umlauff unserer Säffte zu vermehren/ und durch ihre Mineralische Theilgen durch den Urin/ Stulgang und Erbrechen zu operiren/ auch also einige Verstopffungen deren Eingeweide zu eröffnen: dasjenige aber/ welches solches effectuiret/ ist etwas mineralisches/ und der Natur des Menschen gantz widriges; es kan auch nicht ein jeglicher Magen die gehörige quantität solcher mineralischē Wasser vertragen/ zu geschweigen/ daß solche Wasser/ weder die Lebens-Geister erwecken/ noch selbige

bige stärcken/sondern den Leib sehr abmatten/und einigen so schwache Nerven haben/oder sonst feucht und phlegmatisch seynd/ gantz nicht zu rahten stehen.

Unser Rheinwein aber/ ist der Natur des Menschen sehr gemäß/ und jeglichen angenehm. Er öffnet den Leib/ und treibet mit Verwunderung durch den Urin und Schweiß; indem er zugleich diejenige Theile/ so er zu einem Auswurff derer Unreinigkeiten des Leibes erfrischet/ kräfftiglich stärcket/und in ihnen Tono erhält: Daß wenn alle Menschen die fürtrefflichen Tugenden dieser unschätzbahren Præservativ Artzney verstünden/ gar viel unnütze Büchsen deren Syrupköche unausgeleeret bleiben würden.

Gleichwie aber die allerbesten und bewertheſten Artzneyen/ weñ sie nicht in behöriger Dosi, und zu rechter Zeit genomẽn werden/ auch die allerschädlichsten

lichsten zu seyn pflegen: so ist auch nöhtig / daß der Rhein-Wein mit guter Vorsicht und gehörigem Maaß genossen werde / wenn anders / die belobte Wirckung darauff folgen soll.

Ich will dahero / zu täglichen Gebrauch / einen jeglichen rahten / solchen mässig zu geniessen. Denenjenigen aber welche sonst gewohnet seynd sich warmer Bäder und Sauer-Brünnen zu bedienen / will ich nach Anleitung eines hochgepriesenen Königlich Preussischen Medici ꝛc. eine kurtze Methode vorschreiben / wie sie an statt derer Mineralischen Wasser / sich des Rheinweins gebrauchen mögen.

1. Ist ein alter und wohl-temperirter Rheinwein / zu dieser Wein-Cur zu erwehlen.

2. Denen vollblühtigen / so sich zu dieser Cur begeben / ist nöhtig vorher zur Ader zu lassen / und diejenigen / so viel Schleim und Unreinigkeiten in

denen

denen Gedärmen haben / auch zur Hartleibigkeit incliniren / können vorher ein gelindes Laxans zu sich nehmẽ.

3. So lange als diese Cur währet / enthält man sich alles andern Getränckes / absonderlich des Brandweins. Es werden auch wohl zu verdauende Speisen erwehlet / welche nicht sehr gewürtzet seyn müssen.

4. Die Cur wird an einem lustigen Orte angestellet / da man sich durch viele angenehme Objecta, derer Domestiquen Sorgen entschlagen kan.

5. Wenn man bey anhaltender Cur / eine überflüssige Hitze spühren solte / oder der Schlaff verhindert würde; wird der Wein jedesmahl mit Schwallbacher Saurbrunn vermischet.

6. Weñ sich nach öfftern Gebrauch des Weins der Leib verschlösse / wird solcher durch gekochte Pflaumen / Borßdorffer Apffel / abgekochte kleine

Rosienen und Feigen / mit welchen man ein wenig præparirten Salpeter nehmen kan / eröffnet.

7. Und endlich wird diese Cur gantzer 5. Wochen lang / zu Frühlings- oder Herbst-Zeit angefangen: Da man denn in denen ersten 8. Tagen / des Morgens 8. Uhr / jedesmahl ein Nösel Rheinwein / mit 1. Nösel Schwallbacher Sauer-Brunnen vermischet / geneusset. Bey der Mittags-Mahlzeit aber / wird der Wein den Durst sattsamlich zu stillen / und auch wohl noch ein wenig mehr als der Durst erfodert pur und unvermischet getruncken; jedoch also / daß er niemahls mit Eckel genossen / und zum wenigsten im Anfange / des Tags über 2. biß 3. Maaß genomen / auch nach diesen 8. Tagen / biß auf 4. à 5. Maaß zum höchsten gestiegen werde.

8. Zuletzt wird der Leib noch ein mahl gelinde laxiret: Die Glieder

oder

oder Gelencke des Leibes werden öfters mit Wein gewaschen; und ist in folgender Lebens-Art zu bemercken/ daß man sich für grober Essig-Säure/ sehr gesaltzener und geräucherter auch blehender Speise/ noch eine zeitlang hüten/ und noch je zuweilen etwas guten Rheinwein bey der Mahlzeit trincken wolle. ꝛc.

Nachdem ich nun wie der Rheinwein als ein fürtrefflich Præservativ zu nutzen sey/sattsamlich bewiesen habe/ will ich gleichfals zeigen/ wie selbiger als ein bewehrtes Hülffs-Mittel in vielen Kranckheiten und derer Anfüllen/zu gebrauchen sey.

Erstlich sehen wir/ daß der Rhein-Wein in Febribus malignis, vielen nutzen schaffe: Denn gleichwie die Malignität eines Fiebers darinnen bestehet/daß alle Kräffte des Leibes auf einmahl wegfallen/ da das flüchtige Wesen des Blutes gleichsam unterdrücket/

cket / und dessen fortgehende Bewegung gemindert wird; so mercken wir / daß in diesen Kranckheiten nöhtig sey / die Lebens-Geister anzufrischen / den Umlauff des Blutes zu befördern / und gelinde durch den Schweiß zu treiben ꝛc. Welches alles der Rhein-Wein verrichtet.

In Fleck-Fiebern / Kinder-Pocken / Massern und andern Kranckheiten wo etwas gifftiges auszutreiben ist; zeiget uns der Nutzen des Rhein-Weins die tägliche Erfahrung.

In immerwährenden hitzigen Fiebern / lobet Forestus Lib. Observ. 1. Obs. 1. den weissen Rheinwein / und Helmontius Tractat. de Febribus c. 12. bezeuget / daß alle diejenigen / so in Fiebern ein wenig Wein genieſſen / nicht nur ihre Kräffte conserviren / sondern auch viel leichter und geschwinder genesen.

Am allermeisten aber ist der Rhein-

Wein in denen abwechselnden Tertian und Quartan-Fiebern / welche von Verstopffung der Haut / und einiger Eingeweide / wie auch verhaltenen Unreinigkeiten in den Blute / entstehen / zu gebrauchen: doch ist dabey zu mercken / daß selbiger mehr an denen guten / als an denen bösen Tagen / oder zur Zeit des Unfalls des Fiebers / genommen werde.

Bey Ohnmachten und Entkräfftung des Leibes / bedienet man sich des Rheinweins / so wohl innerlich als auch äusserlich deren zu riechen / und die Glieder damit zu waschen.

Wenn Aufblehen / Eckel und Schwachheit des Magens vorhanden / ist nichts nützlichers als Wein zu trincken: Welches selbst der Apostel Paulus Tim. I. v. 19. dem Timotheo suadiret.

Es schreibet auch der Ritter Digby

in Parte secunda de Medicam: daß man eine starcke zu sich genommene Mahlzeit leichtlich verdauen könne/ wenn man einen starcken Trunck rothen Wein oder Rheinwein/ so warm als es zu erleiden/ zu sich nehme. Man muß aber den Wein also wärmen/ daß der Spiritus davon nicht ausdünste/ nehmlichen mit einen silbernen Becher oder Geschirr mit einem Deckel/ der weit hinein gehe/ also/ daß er gleichsam hart auf dem Weine liege/ und denselben berühre/ damit kein Spiritus in den ledigen Theil so zwischen den Wein und Deckel ist/ steigen möge/ welches seine Bewegung auffhält und verhindert/ daß nichts davon evaporire.

Den übernatürlichen Durst/ stillet der Rheinwein mit Wasser vermischet.

Bey hefftigen von Unreinigkeit des Magens entstehenden Erbrechen/ in der Colique, welche absonderlich von Blähungen und zähen Feuchtigkeiten

ten

ten in denen Gedärmen entstehet / ist nichts bessers als Rheinwein zu gebrauchen / welcher alles zähe und unreine Wesen zertheilet / und abführet.

Was der Rheinwein im Durchfall und rothen Ruhr / entweder wie er an sich selbst ist / oder mit einer Ptisane vermischt / genossen / für Wirckung habe / indem er durch eine gelinde zusammenziehende Krafft / die Gedärmer stärcket / auch zugleich durch den Schweiß und Urin treibet. Lehret die tägliche Erfahrung.

In der gelben Sucht / oder wo Leber und Miltz verstopffet ist / in Bleichsucht deren Jungfern / in der Wassersucht und Malo hypochondriaco, in welchen Kranckheiten allen / eine Subtilisirung des Blutes röthig ist / wird der Rheinwein von vielen hochgehalten.

Das fixe tartarische Saltz / welches den Scharbock und Stein in uns verursachet / kan nicht besser als durch Ge-

brauch dieses Weins / durch den Urin abgetrieben werden.

Es hat auch der Rheinwein in der reissenden Gicht und Podagra seinen Nutzen: denn obgleich eine ausgemachte Warheit ist / daß die Ursache dieser Zufälle / in einen flüchtigen und in die Häutlein derer Adern sich gleichsam einbeitzenden Tartaro beziehe / und dahero der Wein / welcher viel flüchtigen Tartarum bey sich hat / zu meiden sey / so ist doch auch nicht zu läugnen / daß diese Tartarische Kranckheiten / zugleich auch durch eine Verdickerung und Zähigkeit derer Säffte und Verstopffung solcher Theile des Leibes / dadurch die Unreinigkeiten aus dem Blute sonst natürlicher Weise ausgeführet werden / entstehen mögen. Nun treibet ja der Rheinwein mehr als andere Weine gewaltig durch dē schweiß und Urin / als wodurch eben der uns schädliche Tartarus von dem Blute abge-

geschieden werden muß/und also wird selbiger mehr durch den Rheinwein vermindert als vermehret: zu geschweigen / daß man um Schwachheit des Magens willen/und eine Bewegung in dem zähen Geblüth zu machen/selbigen nicht entrahten kan.

Der Rheinwein dienet auch wider das Opium, Solanum furiosum, Cicutam, Nucem romicam, und vielerley Gifft.

Frische Fleisch-Wunden/heilen mit Rheinwein und Zucker benetzet / zusammen; Johannis-Oel mit Rheinwein vermischet / heilet nicht allein Wunden/sondern ist auch innerlich zu gebrauchen.

Aus Rheinwein und Linden-blüth Wasser wird ein Liquor destilliret/ welcher als ein sonderbares Geheimniß/denen Schwangern die nach einer Speise gelüstet / und solche nicht haben können / nützlich gegeben wird/ daß solcher Appetit oder Gelüsten

derer Weiber der Frucht nicht Schaden bringet.

Dieser Liquor bekömmt auch denjenigen wohl/ so von vielen Nacht-Schwitzen matt und schwach werden/ und bey welchen sich alle Kräffte von vielen Schweiß verzehren; indem er den Tonum fibrarum musculosarum stärcket/ und wann auch die Haut äusserlich damit gewaschen wird/ selbige gelinde zusammen ziehet.

Der saure Rheinwein zeucht zusammen/ und so viel mehr/ je weniger er zeitig worden ist: jedoch ist er zuweilen den Magen gut/ stärcket denselben/ vertreibet die unnatürliche Gelüstung und appetit derer schwangern Weiber.

Im Scharbock so von groben und fixen tartarischen Saltz des Geblütes herrühret/ ist der Rheinwein/ weil er solches grobes Saltz durch den Urin starck abtreibet/ ein herrliches Hülffs-Mittel. Dahero schreibet Sachsius

de

de Vite vinifera p. 314. Die Rheinweine / seynd / weil sie durch den Urin treiben / sehr nützlich denen so mit dem Scharbock behafftet seynd / indem sie den groben tartarischen Sand abführen; welches er da er von Holland auf dem Rhein nach Franckfurth geschiffet / bey unterschiedenen mit dem Scharbock beladenen / deutlich wahrgenommen derer Urin nach Gebrauch des Rheinweins / zu ihren sonderlichen Nutzen / gantz dick und trübe / auch in der Menge abgangen ist.

Sonderlich ist der Wein alten Leuten / derer Milch er billig heisset / gesund / denn weilen ihr Geblüthe dick und trocken wird / subtiliſiret und befeuchtet er solches; weiln sie kalt seynd / und ihnen an Lebens-Geistern mangelt / erwärmet und stärcket er sie / weilen wegen langsamer Bewegung des Geblütes / die natürlichen Abscheidungen vieler Unreinigkeiten / bey ihnen

nen gehindert werden / befördert er solche / und præserviret dadurch von vielen Kranckheiten.

Zuletzt will ich sagen / daß der Rheinwein bey allen Kranckheiten statt finde / wenn er nur nicht zur Unzeit / und übermässig genossen werde.

Denn obgleich der Rheinwein / wegen seiner starcken Bewegung des Geblüthes / bey denen vollblüthigen Leuten / so mit hefftigen Kopff-schmertzen beladen seynd / solche ihre Schmertzen vermehret; ob er gleich einigen bey dem Schwindel / fallenden Sucht / extremen schwindsucht / schädlich zu seyn scheinet / wird doch solches nur verstanden wenn man selbigen überflüssig geniesset / da hingegen / ein wenig Rhein-Wein so wohl bey Kopff-Schmertzen / Schwindel / Epilepsia, als selbst in der Schwindsucht zu erlauben ist: Wie ich denn viele gantz abgezehrte Leute weiß / welche indem

sie

sie durch etwas Rheinwein den Tonum ventriculi und Viscerum gestärcket haben / wiederum guten Appetit zum Essen bekommen haben / und genesen seynd.

In Summa der Wein ist eine Artzney / welcher so wol zur Gesundheit des Leibes / als langen Leben viel beytragen kan.

Dahero ich jeglichen / so unsern beliebten Rheinwein / mit gehöriger Vorsicht geniessen / diese unschätzbare Gabe Gottes allezeit im vollen Maasse / und durch dieselbe ein gesundes und langes Leben anwünsche.

Grati Deo, mortalibusque,
Vivite Nestoriam senectam.

Wein-Künste.

Einen natürlich-gewachsenen Wein also zu verbessern/ daß er noch einmahl so viel stärcker/lieblicher/anmuhtig und gesunder zu trincken / ist der Kunst und nachgehends der Natur wohl möglich zu thun; und solches geschiehet durch ein vegetabilisch Subjectum, so ratione sui sulphuris mit des Weins Sulphur eine grosse sympathia hat/ und ihn spirituös machet; welches vor andern vegetabilische subjectis/ der Zucker auf eine gewisse Art/verrichtet.

Die Handgriffe hierzu sind folgende:

So bald der Most von der Kelter in das zubereitete Faß gethan wird / soll man den Most so bald er anfängt zu jähren/einen oder 2. Tage lang fermentiren lassen / biß er die unreinen Hefen durch den Spundt zum theil ausgeworffen hat. Hält nun das Faß 1. 2. oder mehr Fuder-Wein / zapfft man von einem Fuder/irgend ein Viertheil Wein heraus / und thut durch den Spundt guten gröblichten Hut-Zucker hinein. Nemlich auf 1. Fuder Wein/oder auf 12. Eymer/gehöret erstlich 30. Pfund Hut-Zucker: giesset so denn von dem herausgezapfften Wein wie-

der

der so viel zu / daß man eines Fingers lang oben am Spund den Wein erreichen kan: solches lässet man also 6. oder 8. Tage lang mit einander jähren / und die Hefen so der Wein oben am Spundt auswirfft / thut man hinweg. Nach diesen zapfft man wiederum einige Maaß heraus / und thut wieder 20. Pfund Hutzucker hinein / und füllet es so weit an wie oben gemeldet: Auf diese Weise fermentiret der Wein wol 2. Monaht oder länger / aber nicht gar zu starck / sondern allgemählich / und muß aller 4. Tage / so weit als eines halben Fingers lang angefüllet / und die ausgeworffene Hefen oben am Spundt abgethan werden.

NB. Wenn der Wein wohl gerahten / so giebt es innerhalb 4. oder 6. Wochen oben am Spundt einen weissen Schaum / gleich einem weissen Milch-Rahm / welches ein gut Zeichen ist / daß der Wein starck und lieblich werden wird. Denn der Zucker benimmt dem Wein die grobe Säure / und præcipitiret dessen sauren Tartarum; daß also wenn derselbe im Monath Februario oder Martio zum ersten mahle von seinen Hefen abgelassen / er hernachmahls je länger je stärcker / und anmuhtiger / schön / klar und helle / am

Ge-

Geschmack und Geruch als der beste Rhein-Wein/wird.

Hierbey ist in Praxi zu mercken.

1. Zu einem Fuder Wein so 480. Maaß hält/ oder da 6. Ohm Wein ein Fuder thut/ braucht man gemeiniglich von 40. 50. biß 60. Pfund Zucker/und wenn das Faß mehr als ein Fuder hält/ so wird auch nach Proportion Zucker hinzu gethan; und je mehr Wein in einem Faß beysammen ist/je besser und kräfftiger wird er durch den Zucker exaltiret.

2. Von den Zucker ist zu mercken/je besser der Zucker/je hitziger/ stärcker und anmuhtiger der Wein wird.

3. Will man einen Wein machen/so dem Spanischen Wein am Geschmack/ Geruch und Stärcke gantz gleich werden soll/ so nimmt man nur den schlechten Zucker/da der Centner 10. Thaler kostet/ man muß aber auf 1. Fuder wohl 90. Pfund nehmen.

4. Dieser also præparirte Wein muß des andern Jahres/ vor der Wein-Blüth noch einmal abgelassen werden/ alsdenn kan er biß in das dritte und vierdte Jahr liegen/ so lange das Faß ungebunden bleibt/uñ je länger er lieget/ je subtiler und feuriger wird er.

Kan

Kan auch auf der See und zu Lande geführet/nicht verderben / sondern wird durch die Bewegung besser / welches die Erfahrung weiset.

5. Ob wohl auch andere Künste erfunden werden die Weine zu verbessern/welches etliche thun mit Zusatz des Maltzes und Wein-Hefen/dadurch sie die alten Weine wieder in fermentation bringen / so bekömmt dieser Wein doch dadurch einen unangenehmen Geschmack. Etliche verrichten solches durch einen sonderlichen tartarischen Spiritum vini, es ist aber diese Methode zu kostbahr und mühsam/dahingegen die Kunst mit den Zucker nicht sonderlich kostbahr ist / und ein solcher præparirter Wein / von niemand getadelt werden kan.

Einen Spiritum zu machen den Wein zu exaltiren.

Schmeltzet in einen grossen Tiegel 4. Pfund Weinstein in offenen Feuer anderthalb Stunden lang; schüttet so denn diese Materie in einen warmen Mörsel / und zerstosset sie groblicht. Solches thut in einen geraumen Kolben/und schüttet so viel spiritum vini darauf / daß er 3. queer Finger breit darüber gehe/schüttelt alles wohl untereinander und lasset es 6. Tage lang in gelinder Wärme ste-

en. Wenn sich nun der spiritus vini schön roht gefärbet/ so giesset solchen ab/und wiederum neuen darauf/ und wenn dieser gleichfals gefärbet ist / giesset beyde Spiritus zusammen/ und treibet selbige über einen Kolben / biß es anfänget wässerig überzugehen. Von diesen spiritu wird in einen Eymer ein halb Pfund gethan/ solcher Gestalt/ daß man ihn gantz langsam eintröpffle/ und damit die gantze oberste superficiem des Mosts gleichsam zudecke. Es muß auch das Faß 2. quer Finger breit leer bleiben/ damit der spiritus fein über den Most herzulauffen Raum habe.

Champagne Wein ex tempore zu machen.

Nehmet Johannis Beeren oder Träublein/und drücket gantz gelinde den Safft davon durch ein Tuch: diesen Safft/so von recht reiffen Johannes Träublein seyn muß/ nehmet wie er an sich selbst ist/ und lasset ihn in einem neuen Tiegel gelinde einkochen / biß er so dicke wird als Honig: Hernach füllet ihn auf ein Fläschlein so mit einen Korckstöpsel wohl verwahret sey; und so ihr wollet Vin de Champagne haben / so nehmet 2. Maß des besten weissen Frantzweins / und 4. Löffel voll von diesen Safft / füllet den Wein auf eine schmahle und mit einem Gehäus überzogene Flasche / und schwencket alles zusammen: Kan so gleich getruncken werden.

Alicanten Wein zu machen.

Nehmet sehr gute Galgant-Wurtzel/ Würtz-Nelcken/Ingber jedes 1. Quintlein/stosset alles gröblicht/

licht/und lasset es 24 Stunden lang in einem höltzern wohlgemachten Gefäß / mit Spiritu Vini weichen. Hernach thut diese Species in ein leinen Tuch / hänget sie an einem Faden in das Faß / so 4. Eymer oder 2. Ohmen Wein hält / und lasset solches 3. Tage darinnen; so wird der Wein wie Wein von Alicanten/ welche man die Tinctur mit einem Händgen voll Eimbeeren giebet. ꝛc.

Aus Wasser den allerbesten Most und Wein zu machen.

MAn nimmt ein Fäßlein von 2. und ein halben Eymer und thut darein 90. Pfund grosse Rosinen von denen Stielen gantz rein abgelesen (nicht Zibeben / sondern gemeine Spanische grosse Rosienen) und thut darzu 5. oder 6. Pfund gestossenen Zucker; darauff giesset man laulicht Wasser/ biß das Fäßlein voll wird/ so fänget es an/ innerhalb 24. Stunden zu jähren. Dieses Faß stellet man in ein weites und geraumes Gefäß oder Kübel / damit was ausjähret/ sich darinnen sammle. So bald es nun einen Tag oder 2. gejohren hat/ zapffet man es ab/ und füllet es auf ein Faß es sey so groß als es wolle; füllet auch gleich wieder laulicht Wasser über die Rosienen wie vorher / und thut darinn 6. Pfund Zucker / so fänget es wiederum an in 24. Stunden zu jähren. Dieses zapffet man wieder ab / und procedirt abermahls wie vorher/nur daß man mehr Zucker / nemlich auf jegliche 8. Maaß Rheinisch / 6. Pfund Zucker hinzu thue; Und dieses Angiessen / nemlich auf jegliche 8. Maaß Rheinisch/ 6. Pfund Zucker/ kan man fort

treiben so lange man will; indem diese Rosienen ein halbes Jahr lang continuirlich fermentiren und Güst geben können/wenn man nur wohl darauf acht hat/ und allezeit abzapffet wenn es noch in starcker Jährung ist. Das abgezapffte Wasser wird alles untereinander gemenget/ und fermentiret noch wohl 6. oder 8. Wochen in sich selbsten nach dem es warme Zeit ist oder nicht. Nach diesen wird es gantz helle/und alsdenn kan man es abzapffen und auf ein frisch Faß füllen/so wird sichs befinden wie ein Most der schon verjohren hat/dahero läst man es ein Viertel Jahr, wohl zugespündet stille liegen/ so kläret es sich vollends gäntzlich ab/ und ist so denn dem schönsten Neckar- oder Rhein-Wein gleich/kan auch ohne allen Schaden des Leibes von jederman getruncken werden/ und ist einigen noch gesünder als gewachsener Wein/ weil es keine Säure bey sich hat/ und so lange in Jährung gewesen ist.

Hierbey ist nachfolgendes in *Praxi* zu mercken.

DEr erste Anguß auf die Rosienen schmecket etwas nach denenselben/ ist aber einen Spanischen Wein nicht ungleich. Will man nun einen vollkommenen Spanischen Wein daraus machen/muß man auf vierdhalb Maaß Rheinische/1. Pfund Thomas Zukker thun/ oder auch wohl in ein Faß/ so 12. Eymer hält/7 oder 8. Maaß zugerichteten spiritum vini, [welchen ich hernach beschreiben werde/] infundiren. Obige erste Beschreibung gehet auf Neckker und Rheinwein; diese aber auf Spanische Weine.

2. Wenn

2. Wenn die erste Beschreibung beobachtet wird/ ist es gut/ daß man unter einen Eymer 5. biß 8 Maaß scharffen/ fast sauern Wein/ weniger oder mehr giesset / so empfänget das fermentatum desto bessern Weinroth.

3. Wenn bey der ersten Abzäpffung auf einen Eymer/ 3. Loht Tinctura Tartari nach und nach eingetröpffelt wird/ und auf einen Eymer 10. Maaß Landwein zugethan wird/ fermentiret solches wohl zwölff Wochen/ und giebet den schönsten Frantzwein.

4. So man nur blossen Spiritum vini zu dieser Arbeit brauchen wil/ muß er folgender maßen rectificiret werden.

℞. 6. Maaß Regen-wasser/ Spiritus vini Rhenani optimi, mischet beydes zusammen in einem grossen Kolben / und destilliret es über den Helm / so lange biß es trübe läufft.

NB. Man muß diesen Spiritum vini nicht rectificiren/ daß er kein phlegma habe/ sondern so lange er gut schmecket; auch das über destillirte dreymal also mit Regenwasser vermischen/ und das letzte oder drittemal ein groß Stück Brod-Rinde darein werffen/ so wird er desto lieblicher und angenehmer.

Diesen Spiritum vini kan man zum Wein auf allerhand Manier gebrauchen / man kan auch allerhand Geschmack von Kräutern darein bringen/ also/ daß man gar ein wenig Zimt darinne infundiret / und hernach in der Jährung in den Most giesset / oder das grosse Horminum so Scharlach genennet wird / mit verjähren lässet / davon der Wein einen perfecten Muscateller Geschmack empfänget.

5. Wenn nun obgesagter massen/ da 8. Maß Wasser auf ein Pfund Zukker kommen/ und man also über 60. Maaß um 1. Reichsthaler haben kan/ das Pfund Zukker zu 3 oder 4. gr. gerechnet/ (verstehe Thomas Zukker) nachgedacht wird/ ist leicht zu ermessen/ was dem Wein Verständigen hierdurch für Profit zuwachse; zu geschweigen/ daß man einen gewissen Handgriff bey Elaboration dieses Weins finden kan/ dadurch man pro 1. Thl. 72. Maaß Rheinisch zu wege bringen wird/ welches eine gewisse Methode begreiffet den Zukker zu trocknen/ und hernachmals zu rösten.

Auf eine leichte Arth Tincturam Vini zu machen/ so alle geringe und saure Weine *exaltire* und lieblich machet.

DAs leichteste eine Tincturam Vini, zu machen/ ohne Rosinen/ nimt man süssen und annoch ungejohrnen Most/ so viel man Tincturam haben wil/ und thut auf 4 oder 6. Maaß Rheinisch/ 1. Pfund Zukker/ und 2. Löffel voll Spiritus Vini, wegen des Geschmacks hinzu; läst es hernach verjähren/ so hat man was man will. Es ist aber zu mercken/ daß die Tincturam kein Wasser/ sondern die schlechten Weine tingiren können/ weil alles in der Fermentation sich erst per minima vermischet. Es ist diese Kunst nicht zu beschreiben/ was für eine nützliche und curiöse Sache es sey/ weil man das gantze Jahr jährenden und verjohrnen Most dadurch haben kan.

Sauer

Sauer gewachsene Weine/auf eine besondre Arth zu erhöhen und zu versüssen/ daß der beste Wein daraus werde.

℞. Nim zerstossene und ausgekernte grosse Rosienen/ und koche selbige mit genugsamen Wasser/ 4. Stunden lang/den Safft presse aus/koch denselben nach und nach ein/ thue so viel Zukker hinzu/ daß es süsse wird/ und die Consistentz eines Syrups habe. Dieses vermische mit ein paar Maaß guten Wein/ und etwas Brühans-Heffen/ und giesse es in ein groß Faß sauren Wein; bringe das Faß an einen warmen Ort/so wird der Wein zu Most. Wenn dieser Most verbrauset hat/ thue auf eine Ohme anderthalb Pfund der jetzo erst beschriebenen Tinctur, so wirstu aus schlechten sauren Wein/ den herrlichsten Wein bekommen.

Antiscorbutischer Kräuter-wein.

Nimm/ des grossen Scharrlachs
Römische Chamillen/ jedes 2. Hände voll.
Frisch Löffel-Kraut 12. Hände voll.
Citronen und Pomerantzen Schaale/jedes 5. Loht
Gestossenen Calmus/ 2. Loht.
Weissen Senff/ ein halb Pfund.
Anieß Samen 4. Loht.
Weissen Zimt/ 2. Loht.
Würtz-Nägelein/ Zimt/ gestossene Cubeben/ jedes 3. Loht.
Grosse Rosienen daraus die Kern genomen/ 4. Pf.
Thomas Zukker/ 8. Pfund.

Diese Species alle wohl zerstossen und zerschnitten/in ein lang Säcklein gethan/ mit recht starcken Frantz- oder Rheinischen Brandtwein ein wenig angefeuchtet/ und in einen Eymer Most verjähren lassen/geben einen sehr gesunden Wein / welcher so starck ist/ daß man mit einen Nösel 4. Maaß andern Wein zu Kräuterwein/ damit ex tempore machen kan.

NB. Wann der Wein anfänget zu jähren/so muß man etwas davon abzapffen/ und das Fäßlein so viel es leiden wil zuspündten; biß die Zeit der fermentation vorbey sey.

NB. Wenn man diesen Wein auf das Früh Jahr abzapffet / und auf ein Faß so mit weißbüchenen Spähnen gebrühet worden/ auffüllet/ kan sich dieser Wein 10. Jahr lang halten; man muß aber zur Zeit der Wein-blühte das Faß veste zuhalten / und dem Spund mit heissen Pech verlassen.

Eine besondre Kunst Alle gemeine Land-Weine / dermassen zu verbessern/ daß sie den besten Spanischen Wein und Malvasier gleich werden.

Hierzu gehören 3. Stücke. 1. Melis Zucker/welcher die beste Süßigkeit giebet. 2. Kleine Rosienen / denn diese machen das der alte Wein fermentiret wie ein neuer. 3. Aufrichtiger Brandwein / welcher ihm Seel und Leib giebet/ und starck machet / daß er dauern und währen kan / dahero man dieses letzte Stück vor allen andern in Bereitschafft haben/und vorher zubereiten muß.

Die Weiß-Tinctur hierzu zu machen.

Im Brandtwein/ so viel Maaß du wilst/ vermische denselbigen mit 3. mal so viel Mäyenthau oder Regenwasser/ so wird es gantz blaulicht. Diese Vermischung des Brandweins und Mäyenthaues thut man in ein gläsern Breñzeug/ treibt den Brand-Wein von dem Wasser auf gemeine Weise über/ doch also/ daß man den starcken und recht hellen durchscheinenden Brandtwein/ welcher zu erst in den vorgelegten Recipienten über den Helm gehet/ von dem andern/ der gar schlecht und trübe ist/ und zuletzt kömmet/ mit Fleiß unterscheide/ und allein sammle/ das andere läst man lauffen/ so lange es nach Brandwein riechet: zu dem hellen und guten Brandwein thut man wiederum 3mal so viel Mäyenthau/ destilliret ihn wie zuvor/ das beste nimt man hinweg/ das schlechte aber thut man zu dem vorigen schlechten. Dieses thut man also zum drittenmal/ so wird der Brandwein von seinem schweffelichten Gestanck gewaschen/ daß er zu diesem Werck subtil genug ist; den Abgang findet man wieder in dem schlechten und trüben Brandtwein/ den man zu dreyenmalen gesamlet hat/ welchen man auf gemeine Weise rectificiret. Wenn nun dieses also fertig und bereitet ist/ so fähret man ferner folgender Gestalt damit fort: Wil man der besten Wein-Tinctur 2. gantze Ohmen machen/ so muß man erstlich zwey gute reine Wein-Fässer/ [ein kleines und ein grosses] in Bereitschafft haben/ darinnen nie nichts anders gewesen als Wein; das kleine Fäßlein muß oben ein weit Spundloch haben/ daß man die Ingredientia destobesser mit der

Hand hinein bringen könne. Das grosse leget man in den Keller / das kleine in eine verschlossene warme Stube / und zwar so hoch / daß man ein ander Geschirr darunter setzen kan. Alsdenn thut man in das kleinere Faß funfzig Pfund frische kleine Rosienen / von ihren Stielen und aller Unreinigkeit wohlgesäubert / darzu thue man ferner 12. Pfund des besten weissen Melis-Zuckers / hernach fülle das Fäßlein mit alten Landwein biß oben an / doch daß es etwa einen Zoll breit unter dem Spund-loche leer bleibe. Das Spund-loch laß offen stehen / siehe täglich 2 oder drey mal darnach / biß du nach etlichen Tagen sieheſt / daß durch die kleinen Rosienen / Bläßlein aufsteigen und den Wein treiben / daß er überläuffet / und in das untergesetzte Geschirr wie Honig abtrieffet. Wenn dieses geschiehet / und der Wein drey oder vier Tage / (auch wohl nur 40. Stunden) gejohren hat / so zapfe ihn ab / trage ihn alsofort in das bereitliegende grössere Faß in den Keller / und giesse allemal auf 30 oder 40. Maaß dieser Tinctur, ein Maaß des gereinigten Brandweins / auch wohl auf 70 oder achtzig Maaß nur eines. Fülle so denn das kleine Fäßlein darinnen die Rosienen seynd / mit andern Wein wie vorhin / allemal auf 3. Maaß Wein 1. Pfund Melis-Zucker gerechnet; dabey man die Rosienen nicht verändern darff / denn sie können wohl 8. 9. biß 10 mal treiben / sonderlich wenn das Fäßlein in einer warmen Stuben lieget. Hierbey ist zu mercken / daß man allemal erstlich die Rosienen / hernach den Melis-Zucker / und denn erst den Wein ins Faß thun / auch alles meist Spundvoll mache / damit man das jähren

ren destobesser sehen könne. Es fänget bald an wieder von sich selbst zu jähren/ und wenn es solches abermal 40. Stunden lang gethan/ so thut man mit Abzapffen/ zu schütten/ des gereinigten Brandweins/ und wieder Auffüllung des Rosien Fäßleins/ wie vorhin/ und dieses continuirt man so lange/ als die Rosienen treiben wollen/ oder biß man genung Tinctur hat. Nach deme nun das Faß im Keller bey einem Zoll nahe voll ist/ soll man es nicht eher verspünden/ biß das jähren gantz verüber ist; hernach spündet man das Faß zu/ so wird die Tinctur in 6. oder 7. Wochen klar; die man gebrauchet wie man will; zu Malvasier, Spanischen Wein oder andern Wein/ nach dem man den Landwein damit erhöhet/ und nach belieben/ sieben/ acht oder neun Maaß auf einen Eymer gemeinen Wein thut/ und also eine Zeitlang mit einander liegen lässet. Insonderheit giebet es den besten und stärckesten Neckar Wein/ auch Rheinischen Wein/ den man nur begehren kan. Es ist aber dabey zu mercken/ daß man das Faß wohl mit heissen Wasser/ darinnen ein wenig Fenchel gesotten/ ausbrühen/ und das Brühewasser eine Stunde darinnen stehen/ hernach auslauffen lassen/ und mit frischen Wasser wohl ausschwencken müsse.

Wie man in kalten Landen / oder wo der Wein theuer ist/ Wein genug verschaffen kan.

IN diesem Fall muß man gleicher Gestalt in ein fünffzig mäßiges Fäßlein so viel Pfund Rosienen/ und darzu 12 oder funfzehen Pfund Melis-Zucker thun/

thun/ mit Wein füllen/ und jähren lassen/ wie erst erwehnet worden. Wenn es 24. Stunden oder länger gejohren/ zapffet man es ab/ füllet es wieder/ und thut in allem/ wie oben geschehen/ biß es nicht mehr jähren wil. Zum andern/ nimt man Sal Tartari, so entweder aus rohen Weinstein oder Pottaschen gemachet wird/ das thut man in einen Laugen-Sack/ und giesset Wasser darauf/ biß man keine Schärffe mehr spüret/ diese Lauge läst man einkochen/ biß alle Feuchtigkeit davon abgedämpffet ist/ so bleibet ein scharffes Saltz in dem Kessel/ oder in der Pfanne/ welches man in der Wärme halten muß/ damit es nicht schmeltze. Wenn dieses bereitet ist/ so nimm zum grossen Werck 2. Centner Rosienen/ thue sie in ein zwantzig Ohmiges Faß/ und auf 2. Maß Wein ein Pfund Melis-Zucker/ und soll der Wein zum erstenmal warm gemachet seyn/ womit man die Rosienen anfüllet; In dem übrigen anfüllen aber thut man es nur mit kalten Wein/ weil die Rosienen schon in ihrer fermentation sind. Wenn es zwey Tage lang also gejohren/ soll man es abzapffen. Von sechs und funffzig Pfund Rosienen/ kan man allemal bey 3. Eymer machen/ ehe sie zu jähren nachlasse.

Zu diesen abgezapfften und noch jährenden Wein nun/ soll man 4 oder 5. Theil andern Wein giessen/ so bekömmt der Wein vollkommene Natur/ Geruch und Geschmack des Rheinweins. NB. Wenn man zu Ersparung des Salis Tartari, auf drey Maß nur ein Pfund thun wolte/ würde es lange trübe bleiben/ und nicht dauerhafftig seyn.

Wil man nun in grossen verfahren/ soll man in 5.

oder sechs Tagen/ zu diesem erst gemeldeten Faß darinnen die Rosienen seynd/ ein anders legen/ auch zwey Centner Rosienen/ und nöthiges Weinstein-Saltz darein thun/ mit warmen Wein zum erstenmal füllen/ und gantz damit procediren/ wie mit dem ersten Faß geschehen ist; auch also weiter/ zwölff biß 15. Faß neben einander legen. Wenn die Rosienen in einem Faß nicht mehr jähren wollen/ so mache man das Faß ledig/ und drücket die Rosienen aus so gut man kan/ und füllet das Faß wiederum wie vorhin. Man soll aber acht haben/ daß allezeit ein erstes und letztes Faß/ in Ansehung oder wegen der Rosienen/ zusammen in ein Faß abgezapffet werde/ denn so wird der Wein insgesamt von Krafft und Stärcke gleich.

Wenn nun so viel Fasse angestellet werden/ können alle Tage dreyviertel Eymer abgezapffet werden; Wobey denn zu mercken/ daß man gedachter maßen/ zu solchen jährenden Wein/ allemal den vierdten oder 5ten Theil frischen Wein/ und auf 9. Maaß dieser Mixtur, ein Maß des gewaschenen Brandweins giessen kan/ und wenn es einen Monath gelegen/ muß man es abzapffen/ ein Maaß Brandwein an ein Loht des obgemeldeten Salis Tartari giessen/ über Nacht stehen lassen/ alsdenn absäugen/ und ein Maß dessen auf anderthalb Eymer schütten/ der wird ihn bald helle machen/ daß er in 14. Tagen schön wird/ so sonsten in 8. oder 10. Wochen nicht geschähe.

Eine gewisse Kunst/ den Land-Wein süsse/ starck und wolgeschmack zu machen.

Erst-

ERstlich soll man ein groß KarrenFaß nehmen / und selbigem starck Einschlag geben / hernach das Faß wohl verspunden / daß der schweffelichte Rauch von dem Einschlag oder Spahn nicht heraus gehe. Darnach füllet man das Faß mit frischen Läuter-Most / welcher nicht über einen Tag alt seyn muß / und vermachet rings herum den Trichter / dadurch man einfüllet / daß der Rauch im Fasse bleibe; Wenn aber das Faß voll ist / verspündet man es wohl / es thut dem Fasse keinen Schaden.

Auf den zwölfften Tag / sticht man das Faß an / und siehet ob der Most schön lauter sey; ist er nicht schön genug / so lässet man ihn noch 4. Tage liegen / biß er lauter wird / und am zehenden Tage nimt man ein ander Faß / daß schön sauber bereitet sey / und brennt einen halben Spahn oder Einschlag darein / und zapffet den vorbehaltenen Most darein; nimmt hernach Florentinischen Violwurtzel / Galgant / Anieß / Zimt-Rinden / jedes für drey Pfenninge / oder mehr / stösset es untereinander / mischet es wohl / und thut es in ein leinen Säcklein; thut ein Steinlein darzu / daß es auf die Mitten ins Faß hange / lässet es 15. Tage lang hangen / so wird der Wein köstlich und gut. Diesen Wein solle man vor Weyhnachten ablassen / und auf einen halben Spahn einbrennen / auf Fastnacht / wieder auf gleiche Weise.

Wenn man nun den Wein vermischen will / so thut man eine Ohme dessen in ein Karren-Faß / davon wird der Wein gantz süß / und wird ein Fuder um viele Thaler besser.

Geheimniß des Herrn von Outre, den Wein zu verbessern.

MAn nehme Most von der Presse/ giesse ihn in ein groß Faß/ und lasse ihn setzen; zapfft ihn hernach ab/ daß der Unrath auf den Boden bleibet/ thut ein Stücklein Häßlin Holtz in ein ander Faß/ und giesset den abgelassenen Most darein: dadurch wird er also gereiniget/ daß er keine Unsauberkeit in sich behält/ die ihnen schaden könte. Mit diesem Wein mag man viel Weine gut machen/ nach eigenen Gefallen/ er wird mild und wohlgeschmack/ man muß ihn aber in einen kalten Keller erhalten/ bleibt süß und starck wie ein Meht.

Eine gewisse Wein-Tinctur aus den Wein zu machen, damit man alle geringe Weine verbessern/ oder die Tinctur vor sich/ als Ungarischen und Italiänischen Wein gebrauchen kan. *Communiciret* von Hn. *Tartin*, aus Wien.

ZU einem Wiener Eymer wird erfordert/ erstlich 42. Maaß guter alter Wein.

2. Ein klein Fäßlein von 10/ 12. oder 15. Massen/ und dann ein Eymeriges zu 42. Maassen.

3. Dreyzehen oder 14. Pfund frische Rosinen.

4. Funffzehen Pfund Melis-Zucker.

Und endlichen drey Vierthel Pfund des hernach beschriebenen Spiritus Vini.

Die Bereitung aber desselbigen gehet also zu.

IN das kleine Fäßlein thut man an die Rosinen/ welche

welche vorhero gesäubert seyn sollen/ 2. Maaß ziemlich warm Wasser/ und dann füllet man es mit obgemeldten guten alten Wein-Spunden voll an/ leget das Fäßlein in eine warme Stuben/ worbey aber in Acht zu nehmen/daß die Wärme stets beständig und temperirt erhalten werden muß. Innerhalb 8. 10. oder 20. Tagen/ wird es anfahen zu jähren/ welches bey denen sich erhebenden Bläßlein und Aufwallung wird zu sehen seyn. Wann nun dieser Wein vier- und zwantzig Stunden gejohren/ zapffet man ihn in das Eymerige Fäßlein ab/und thut gleich darzu halb so viel des gemeldten guten Weins/aber so/wie er für sich selbsten ist/nicht mit Rosinen bereitet/und in drey oder vier Stunden halb so viel/ und allezeit auf drey Maaß/ zwey Pfund Melis-Zucker. Wann man nun wie gesagt/abgezapffet hat/ muß man das kleine Fäßlein alsofort mit Wein wieder anfüllen/ und im Winter die Stube warm halten; im Keller aber zapffet man aus den kleinen Fäßlein zwey oder drey Maaß/und giesset dann an deren Statt so viel ziemlich warm Wasser hinein/so kommet in wenig Stunden die Fermentation, so zur Nachricht dienet. Wann nun zum andern/dritten oder vierdten mahlen der Wein in den kleinen Fäßlein einen halben Tag oder Nacht/welches erst in 24. Stunden geschieht/ gejohren/ so zapffet man ihn zum vorigen in das grosse Fäßlein wieder/wie obgemeldet/halb so viel nicht mit Rosinen angemachten Wein/ biß das grosse Faß halb voll ist; alsdann lässet man mit hinzuthun des rohen Weins nach/und füllet es aus den kleinen jährenden Fäßlein nach und nach gantz zu/ immittelst

muß

muß man zu dreyenmahlen die erwehnte Essentz hin ein giessen.

Im Sommer hat es keiner warmen Stuben/wie auch keines warmen Wassers vonnöthen/sondern allein im Winter/weilen durch dieses Mittel / die zugeschlossene / eingetrocknete Rosinen / als gleichsam todte Cörper/auffgelöset werden müssen.

Wann die Tinctur fertig ist/ und ruhet / muß sie nicht zugespündet seyn/hat 6. Wochen lang zu liegen/ biß sie hell und klar wird / ein wenig Zimmet hinein gehänget/ ist sehr gut. Wem es beliebet / kan auch etwas Bisam und Ambra hinein hängen.

Die Essentz wird also bereitet.

Nimm Spiritus Vini wenig oder viel / (nachdem man viel machen will) und dreymahl so viel frisch Brunnen-Wasser / thue darzu eine Rinde Brod/ thue alles zusammen in einem Brennzeug / und lasse es über einen zinnern Kolben herüber gehen/ biß man wieder so viel Spirit. Vini hat als man hinein gethan.

Die Kolben machet man ledig/und setzet den Spiritum vini vor sich allein hinein / und 2. Loht Salis tartari, und eine Rinde Brod darzu / verluciret den Kolben mit Rindes-Blasen und lässet es über Kohlen herüber gehen / biß man ohngefehr den dritten Theil davon hat/den thut man bey seit / und verwahret ihn zum Gebrauch/das Schwartze thut man absonderlich in einen Kolben.

In das erste und beste aber/zum Exempel unter 4. Maaß dieses zweymahlen rectificirten Spiritus vini, thut man ein halb Loht Salis tartari, und ein Pfund weissen Zucker-Kanden / lasset es in einer warmen

Stuben 8. oder 14. Tage stehen / giesset alsdann den Spiritum Vini von der Materie ab / in einen andern Kolben / und bewahret ihm zum Gebrauch.

Von dieser Essentz thut man auf einen Würtenberger-Eymer / das ist / 160. Maaß / 6. Loht / aber nach ohngefehr 6. Wochen abermals 6. Loht.

Sal Tartari, welches der jetztgedachten Essentz zuzusetzen.

Nimm 2. Pfund Weyd-Aschen oder calcinirten Weinstein / lauge ihn mit 3. 4. oder 5. Maaß Wasser aus / so lange es herbe lauffet / diese Lauge filtriret man auf das beste / und kochet es in einer eisern Pfane biß es zu einem Brey und endlich gar zu einem grauen Stein wird / welches hernach in einem Tiegel gereiniget / und ausgeglühet werden muß / das hebt man in einer reinen verschlossenen Büchsen / oder wohl verludirten Glaß / auf das beste auf / doch daß keine Lufft darzu komme / weil es sonsten zerfliesset oder schmeltzet. Alsomuß es auch trockē in obige Essentz gethan werdē.

Die liebliche Essentz.

Man nimt des allerbesten / guten / starcken / alten zum E. Rheinwein 10. Maaß / 2. Maß des besten Wein-geistes oder Spiritus vini, eine Rinde Brods / ein klein wenig weissen Zuckerkanden / lässet es über Kohlen herüber gehen / biß man ein oder zum höchsten zwey maß davon hat / alsdann thut man es in ein absonderliches Glaß / und verwahret es wohl zum Gebrauch / davon thut man auf hundert und sechzig Maß alten Wein 12. Loht.

Vegetabilische Essentzen / damit man alsobalden allerhand Weine præsentiren und vorstellen kan.

Man

Man nimt von einem auf das allerhöchste zum dritten oder vierdtenmal über Sal Tartari rectificirten Spiritus vini, so viel man wil. Zertheilet solche in unterschiedliche Kolben Gläser / und solvirt in einem jeden absonderlichen ein gewisses destillirtes Oel / als zum Exempel/ Zimmet-Oel/ in einem andern Negelein-Oel/ im dritten Citronen/ oder Cedro, im vierdten aber Pomerantzen-Oel ꝛc. oder so vielerley Olitäten / als man hat/ und Essentien man nach belieben bereiten will. Gesetzt/ es wolte einer einen guten Roßmarien-Wein/ oder Salbey-wein vorstellen / so dörffte er nur in des besagten auf das höchste über Sal Tartari rectificirten Spiritus Vini 5. oder 6. Loht/ 1. Quintl. des besagten Rosmarins/ oder Salbey-Oeles auflösen/ und alsdann auf das beste verwahren/ dergleichen Essentien kan nun einer so vielerley/ als er selbsten will/ bereiten / und wann er nun einen Rosmarin- Salbey- Citronen- oder Pomerantzen-Wein einem præsentiren will/ so kan er nur von besagter Essentz einer 2. oder 4. Tropffen in ein gantz Glaß voll Wein fallen lassen/ so hat man alsobald den begehrten und verlangten Wein / solcher Gestalt kan ein Weinschenck einen Liebhaber vielerley Weines/ wohl zehenderley/ oder so vielerley Weine aus einem Faß darreichen/ als ihme beliebet.

Fürtrefflich wohlschmäckender Rosinen-Wein.

MAn nimmt der allerschönsten grossen Zibeben einen guten Theil/ (samt ihren Stielen) nachdeme man des Rosin-Weins viel machen will / und thut solche in einen grossen saubern/ glatten/ absonderlich darzu gemachten höltzernen Troge und geust auf ein Drittheil oder mehrers/ reines lauchlichtes Wassers/ lässet es also

etliche Stunden stehen / daß die Zibeben schön quellen und aufflauffen / dann zerstösset man selbige in besagtem Troge mit einem saubern höltzernen Stempel / so lang und viel biß die Rosinen wohl zerquetschet seyn / und allen Safft von sich gelassen haben / dann schüttet man noch mehr heisses Wassers darzu / so wird der Safft desto dünner und die zerstossene Zibeben-Trüsen oder Hülsen / können sich desto besser zu Grunde setzen / wann solches geschehen / thut man den Zapffen unten von dem Trog weg / thut einen reinen härinen Siebboden für das Loch / und lässet also allen Safft in ein reines Geschirr ablauffen / füllet endlich solchen in ein rein sauber Faß / und geust ohngefehr auf ein Oxhofft ein halb Maaß des allersauersten und stärckesten Wein-Essigs / der aus dem schwartzen calcinirten Tartaro sein Saltz gezogen / hinein / so wird solcher an statt des Tartari besagten Wein bald zum jähren helffen. Wiewohl man solches auch ohne Extraction des Salis Tartari mit gutem Essig allein thun kan. NB. Man muß aber wohl Achtung geben / daß das Faß (so Lufft haben muß) von dem allzustarcken jähren nicht zerspringe. Zur bessern Lieblichkeit kan man hernach solchen Rosinen-wein mit obgedachten Essentien einer / als Zimet- oder Negelein-Essentz auch besser veredlen / so wird er hernach sehr anmuhtig und delicat zu trincken seyn.

Eine absonderliche / fürtrefliche / köstliche und Hertz-stärckende Wein-Essentz von herrlichen Geruch und Geschmack / auch von grossen Kräfften und Tugenden / zu bereiten.

MAn nimmt des allerbesten Spanischen Weins so viel man will / lässet solchen 2. 3. oder 4. Wochen in ei-

einem wol verludirten Glaß-kolben in Roß-mist in der putrefactione stehen / denn thut man 3 oder 4 Fach mit Oel oder Butter bestrichenes Schreib-Papier darauff / und ziehet also per Alembicum den Spiritum Vini (welcher sehr subtil und lieblich ist) herüber / in desselben 8. Loht solviret man mit weissen Kandel-Zucker / besser aber mit reinen Sale Tartari, zart abgeriebenen Bisam anderthalb Scrupel / des feinesten Ambergryß 1. Quintl. und 1. Scrupel / thut darzu des besten Zimmet-Oels 1. Quintl. versiegelt also die Phiole auf das beste / und lässet es etliche Monat lang in einer warmen Stuben / oder in Sommertagen an der Sonnen stehen / so wird man sehen / daß es anfangen wird zu fermentiren / und sich in einen wunderbahren liquorem verwandeln wird / das hebt man dann als einen grossen Schatz in einem wohlvermachten Glaß auffs beste auf.

Mit solcher herrlichen und lieblichen Essentia kan man nun alsobald einen jeden Wein / Spiritum Vini, oder Aquavit, auf das herrlichste perfumiren und veredlen / so man solcher etliche Tropffen darein thun wird / alsdan wird man sich ob solchen herrlichen Geruch und Geschmak / absonderlichen / wann solche mit einem wolbereiteten Citronen-Syrup auf das beste dulcificiret wird / sich nicht genugsam verwundern können.

Man kan auch solche Essentz auf folgende Weise gebrauchen.

MAn nimmt schönen weissen Kandel-Zucker / stösset solchen klein / thut davon ein paar Messer-Rucken hoch in ein rein sauber Zucker-Glaß / und sprützet besagter Bisam- und Ambra-Essentz hin und wieder etliche Tropffen / deñ thut man wieder so viel pulverisirten Zucker darauff / und sprützet auf selbigen hin und wieder /

frisch und gutes Citronen- und Zimet-Oel/thut abermal wieder so viel pulverisirten Kandel-Zucker / wie vorhin/ darauff/sprützet man abermal besagter Amber-Essentz hin und her darauff/denn legt man wieder Zucker / und sprützet Zimet- und Citronen-Oel darauff / und also eine Lage um die andere/ biß das Zucker-Glaß auf zwey Drittheil angefüllet ist / zu oberst aber muß nur blosser Zucker seyn/dann setzet man einen gläsernen Deckel auf das Glaß / verlutirs selbigen aufs beste / und schüttelt also den Zucker hin und wieder / daß er sich wohl untereinander vermenge / dann verwahret man das Glaß auf das beste.

Noch eine andere Essentia Hippocratica.

MAn nimt der allerfeinesten Zimmet 4. Loht/Cardamomien 8. Loht/Pariß-Körner 2. Loht/Muscaten-Blüht/ Negelein jedes anderthalb Quintlein / weissen Ingber 2. Quintlein/Zitwer und Aloes-Holtz jedes anderthalb Quintlein/vermischet alles klein gestossen untereinander/thut es in eine reine Glaß-Phiolen / giesset darauff des allerbesten tartarisirten/und dephlegmirten Wein-Geistes/ so viel / daß solcher 4. queer Finger hoch über besagten speciebus stehe ; verstopffet dann das Glaß mit Korck / und verbindet es mit doppelter Blasen/ daß ja nichts ausriechen möge/ auf das beste; setzet dann das Glaß etliche Tage in gelinde Wärme/ schüttelt es aber zum öfftern um. So man nun meinet/daß der Spiritus Vini alle Tinctur und Krafft wohl ausgezogen/öffnet man das Glaß/giest erstlich den Spiritum Vini ab / thut die species heraus / presset selbige auf das stärckeste aus / und lässet es miteinander durch ein rein Fließ-Papier lauffen/daß es fein klar und lauter werde/dann verwahret man es zum Gebrauch auf das

beste.

beste. Wann man nun von dieser Essentz 20. oder 30. Tropffen auf 6. Loht pulverisirten und so genañten Melis-Zucker wohl untereinander vermischt/ (auch so man will/ kan man auch etliche Tropffen von vorhergehender Amber-Essentz/ mit darunter vermischen) in eine Maaß oder Kanne Wein/ oder Aquavit thut/ so wird man einen annehmlichen Trunck haben/ wil man ihn süsser haben/ muß man mehrers Zucker darzu nehmen.

Die schöne Weinkunst/ die allerschlechtesten und geringsten Weine/ in den besten Malvasier oder Spanischen Wein zu veredlen/ und zu verwandeln.

MAn nimt ein Faß schlechten Wein/ so ohngefehr einen Ohmen halten thut/ von solchen lässet man bey 16. Massen darvon heraus zapffen/ solchen thut man in einen reinen wohlverzinnten Haafen/ und lässet ihn wohl heiß werden/ aber gar nicht sieden/ dann nimt man guten braunen Melis-Zucker 10. Pfund/ thut solchen mit 20. Pfund in einen höltzern oder steinern/ und ja in keinen metallenen Mörsel/ zerquetschter frischer Spanischer Rosinen 20. Pfund/ und lässet es also eine gute Stunde lang über den Kohlfeuer stehen/ aber ja nicht sieden/ so viel nun von den Wein verrauchen möchte/ thut man von frischen Wein wieder darzu/ dann seyhet man solchen Wein durch ein rein Tuch aus/ das hinterstellige muß auf das stärckste ausgepresset/ dann mit einander wieder zu den andern Wein/ [darvon besagte Maaß abgezapffet worden/] gegossen werden. Aber das muß in acht genommen werden/ daß solches Faß wegen des jähren/ bey einer Hand breit unter den Spunde leer seyn muß. Alsdann leget man solches Faß an einem warmen Ort/ etwan über einen Backo-

Ofen/darinnen stetigs gebacken wird/giebt ihme/ wañ dergleichen nicht ist/nur so viel linde Wärme/ daß der Wein nur ein gar wenig laulicht seye/ dann nimt man etliche dünne weisse Semmel-Schnitten/bestreichet solche auf beyden Seiten mit junger weisser Bier-Hefen/ decket den Spund wohl zu/ daß der Wein fein warm bleibe/so fänget er innerhalb 2. oder 3. Tagen an/ wieder starck zu jähren/unter solchem jähren aber/ thut man in einem reinen leinen Säcklein 2. Loht reiner gedörrter Hollunder-blüht/1. Loht Basilien-blätter/1. Loht Zimet/ ein halb Loht Cardamömlein/Negelein und Moscaten-blüht jedes 1 Quentlein/ Benedicten-wurtz anderthalb Loht/Florent. Veylwurtz 4. Loht/mit etlichen zinnernen Kügelein darein/damit sie nicht auffsteigen können/ so nun solcher Wein recht verjohren/ so nimmt man eine gantze frische/ und 2. Tage lang in dem allerstärckesten Spiritu Vini gebeitzte Mußcaten-Nuß/stecket selbige an ein spitziges Eisen/zündet es an/und gibt also dem Weine einen Einschlag/darmit verspündet dann das Faß/ lasset es etliche Tage ruhen/dann zapffet man es an/ so hat man einen sehr herrlichen wohlschmeckenden Wein/ mit welchen man auch alle geringe und saure Weine veredlen/ und melioriren kan.

Geringen Wein starck zu machen.

MAn nimmt auf ein groß Faß Wein/ ehe solcher zu jähren anfänget/ frischen Galgant 2. Pf./ Veyl- und Benedicten-Wurtz jedes ein halb Pfund/ gedörrten Ysopen ein paar Handvoll/Holderblüht und Majoran jedes eine Handvoll/thut alles gröblicht zerschnitten zusamen/in ein neu/rein leinwandes Säcklein/ und hänget es also mit Zugiessung/einer oder 1. und ein halb Maaß des allerbesten rectificirten Spiritus vini in das

Faß/

Faß/lässet es deñ also mit einander verjähren ꝛc. so überkommet man auch einen sehr guten starcken Wein/darob sich zu verwundern seyn wird.

Einen Wein zu Somers-Zeit in der grösten Hitze über Land zu führen/daß er so kühl bleibe als ob er in einem Keller stünde.

MAn schencke den Wein in eine gläserne Flaschen/welche hernach in einem ledernen oder anderen Geschirr geschlossen wird/und darzwischen an allen Orten zerstossener Salpeter angefüllet werden kan/so bleibet der Wein gantz frisch/welches auch denjenigen dienstlich/so hohe Häuser an der Sonnen gelegen/da sie nicht allezeit frisch Kühl-Wasser haben können. An etlicher hohen Personen Häuser/pfleget man das Eis in Höhlen auffzuheben/und im Sommer den Wein darinnen zu kühlen/welches doch sehr ungesund. Andere haben Schlangen in den Kellern/setzen Flaschen voll Wein zu ihnen/die sich denn aus Begierde/so sie zu dem Wein tragen/um die Flaschen winden/und mit ihren kalten Leibern dermassen kühlen/daß der Wein gantz annehmlich/und dessen sich zu verwundern/gesund zu trincken seyn solle.

Guten Moßler-Wein zu machen.

MAn nimt ein neu Fäßlein/brühet solches mit Holder-Blumen und Scharlach-Wasser wohl gesotten/lässet es eine Weile in diesem Geschmacke liegen/alsdann füllet man es mit einem guten Most/nimt hernach getreugten Holder/der nicht gar ausgeblühet/und noch knöpfflich ist/und Scharlach/doch also/daß der Holder vorgehe/und alles/dem Geschmacke nach/so eingerichtet seye/daß es dem Moßler-Weine gleich werde. Nach Martini/wann der Wein verjohren/ziehet

man den Wein in diese Fäßlein/darinnen diese Stücke mittler Weile gelegen haben.

Hamburger Kunst.

Wenn der Wein sehr gut und viel Jahr lang währen soll/so nimm 10. Körbe Rosinen/ sonsten nur 8. die gut und vollkomen am Gewichte sind/ schütte solche gantz in eine Kuffe/ giesse frisch Wasser darauff so viel/ daß das Wasser eine gute Hand breit über den Rosinen stehe/ laß es etliche Tage darauf stehen/ doch des Tages ein paar mahl mit einem Braurohr umgerühret/decke die Kuffe zu/ wenn nun die Rosinen zeigen/daß sie jähren wollen/so laß das Wasser ablauffen/ oder man nimmt auch wol die Rosinen mit einer löcherichten höltzern Schaufel nach gerade heraus/und tritt oder stösset sie in eine andere Kuffe/dariñen ein starcker Boden ist. Jedoch ist zu mercken/daß sie nicht allzu klein gestossen werden/alsdañ giesse das vorige Wasser darinnen die Rosinen vorher erweichet worden/wieder darauff/und rühre es mit dem Brauer-rohr fleissig um/laß es etlich Tage stehen/jedoch im Fall solche warm stehen/müssen sie nicht über zween Tage stehen/oder den andern Tag ausgepresset werden. Man muß aber erst einen Sack von Haartuch machen/ wovon die Pferde-Decken pflegen gemacht zu werden/nach der Weite der Presse/jedoch lässet man von dem Tuche so viel daran/ daß es etwas überhängen kan nach dem pressen. Den ausgepreßten Wein giesset man geschwinde in das Faß/ und wenn das Faß davon voll ist/schüttet man klein gestossenen Weinstein darinn/auf eine Pipe drey Viertel Pfund/so fänget es bald an zu jähren/ als ein natürlicher Wein/dieses jähren währet etliche Tage/ hernach kochet derselbige fast ein Vierthel Jahr/auch wohl länger.

ger. Dieser Wein muß alle Tage etlichemal gefüllet werden. Anfangs wird er grau von Farbe / nachgerade gelbe / wenn er drey Wochen alt ist / kan er getruncken werden / als ein süsser Most / wenn er ein Vierthel oder ein halb Jahr alt ist / muß man ihn in ein frisches Faß abziehen / will man aber bald Kauffmans-Waare daran haben / nimmt man dieses Weins zwey Ohm / und eine Ohme alten Wein / und mischet sie mit einander / und lässet ihn 14. Tage liegen / so ist er ein guter beständiger Wein und Kauffmanns-Waare.

Einen kostbahren Tranck aus Wasser zu machen / und wie man es zur Fermentation bringen kan / daß es viel Jahr lang währet / und nicht abstehet.

BRühe ein Fäßlein mit Wasser und Fenchel-Saamen wohl aus / (der Saamen muß erst in Wasser gekocht werden /) lege es in eine warme Stube / fülle es mit Brunnen-Wasser / thue ein halb Pfund Zucker / und nach discretion etwas weissen Weinstein darein / wann es also zwey oder drey Stunden gestanden / thue noch etwas von guten Bier-Hefen / von weiß Bier darzu / laß es in gelinder Wärme liegen / in einer verschlossenen Stube / daß das jähren niemand irre / so wird man etliche tausend Bläßlein in die Höhe steigen sehen / laß es fermentiren / so lange es mag: Weñ es bejohren / legt mans in Keller wohl vermacht / und lässet es so lange liegen biß es klar wird. Mit der Tinctur von gebrandtem Zucker kan man ihm die Wein-Farbe nach belieben geben / die Schärffe aber kömt aus der Fermentation. Will man ihm einen Wein-Geschmack geben; so thut die Stiele von den Weintrauben ohne Beeren hinein. Also auch die Stiele von den Rosinen / welche am besten zum jähren sich schicken.

Weissen

Weissen Wein roht zu machen / welcher lieblich und gesund ist.

Nimm Granor. Kermes ein Loht / Radic. Behen-rubr. ʒ. Quent. Anchuſ. 6. Quentin / Boli Armen. 2. Quentin / Drachenbluht ein halb Quentin / rothen Sandel anderthalb Quentin / mache alles zu einem groben Pulver / und ziehe allem / mit dem besten ſpiritu Vini, die Röhte aus / diesen rohtgefärbten Spiritum bewahre. Ferner nim ein Pfund des besten weissen Zuckers / mache ihn zu Pulver / thue ihn in einen niedrigen Kolben / geuß darauf 3. Löffel voll distillirten Weineßig mische es wohl mit einen höltzernen Stäblein unter einander / setze den Kolben vermacht 8. Tage lang in eine warme Asche / so wird der Zucker roht werden / alsdenn giesse darauf einen guten ſpiritum vini, stelle es abermals in linde Wärme / in Balneo Maris, so ziehet der Spiritus vini die Tinctur aus / den scheide mit Fleiß ab. Nun nimm diesen Spiritum, geuß ihn zu den andern / womit du die röthe aus obgemeldten Stücken gezogen hast / und distillire per Balneum M. den Wein-Geist davon ab / so bleibet die Essentz des Zuckers samt der Tinctur in Gestalt eines rothen Saffts oder Oels an dem Boden / dieses setze an einen kalten Ort / oder im Sommer in kalt Wasser / darinnen ein wenig Salpeter zergangen ist / in einen Keller / so werden hochrothe Christallen anschiessen. Von diesen Cristallen ein wenig in weissen Wein gethan / so wird er davon roht / süsse und eines sehr annehmlichen Geschmacks / und ist in vielen Kranckheiten sehr nützlich zu gebrauchen. Man kan die Cristallen auch in einem dienlichen distillirten Wasser zu dem Ende zergehen lassen / und also gebrauchen.

Oder den weissen Wein roth zu färben / thut man nur

etwas

etwas von der Torna Solis, von der klärestẽ in dem Wein/ so wird er gleichfals davon roht werden.

Spanischen Wein zu machen.

MAn nimt ein Faß in welchem zuvor Spanischer Wein gewesen/ thut darein gestossene Zibeben/ 20. oder 30. Pfund/ giest darauf 4. Maß rectificirten Brandwein/ 4. Pfund gestossenen Weinstein/ und 60. Maß Wasser/ lässet es also 14. Tage in der Wärme digeriren/ darnach ziehet man es in ein ander Faß ab.

Den Wein süß zu machen/ ohne Zusatz/ ob wäre derselbe gewürtzet.

EIn solches Fuder Faß ist bey einem gewissen Freunde also bereitet worden/ aber unverhoffter weise/ dann indeme man von den Leuten/ welchen Geld ware vorgestrecket worden/ Wein-Most an der Bezahlung annehmen müssen/ und also unterschiedliche Moste zusammen in ein Fuder-Faß geschüttet worden/ ward alles gar trüb befunden/ derwegen liesse man einen Kessel Most sieden/ und goß denselben in das Faß/ worvon der sämtliche Wein süß ward/ und allezeit süß geblieben ist/ daß ihn viel für gewürtzten Wein genossen und gelobet haben.

Gefeuerten Wein zu machen.

DJesen Wein machen sie viel im Rheingau/ und zwar auf diese weise: die Fässer werden mit starcken Tauben und dicken eisernen Reiffen gemachet/ unter welche man starcke Glut setzet/ wann der Most darinnen ist/ so gieret er unter sich/ und arbeitet dermassen daß die eiserne Reiffe kaum starck genug sind/ das Gefäße bey einander zu halten/ dieser Wein wird über die massen starck/ aber ungesund/ anerwogen derselbige überaus grosse Schmertzen verursachet.

Dem

Dem gemeinen Wein den Geschmack und den Geruch vom Muscateller Wein zu geben.

DEm gemeinen Wein kan der Geschmack von Muscateller-wein so vollkömmlich gegeben werden/ ob wäre es Muscateller selbsten/ und natürlich/ wann unter demselben zur Herbst-Zeit/ da noch alles im Most/ und vor der Gierung/ Scharlach-beeren; mit Haselholtz-Spänen gethan werden. Insonderheit wann der Most in ein Faß gethan wird / in welchem vorhero Muscateller Wein gewesen ist.

Alten verdorbenen Wein neu zu machen.

MAn ziehet selbigen ab/ in einen grossen Kübel/ wann man im Herbste die Weintreber einmahlen oder zum Theil/ oder doch nicht zu fest ausgepresset/ sondern nur überpreßt hat/ so thut man diese Weintreber in den verdorbenen Wein/ daß er über die Treber ausgehe/ lässet ihn drey Tage also verdecket stehen/ und rühret ihn alle Tage viermalen untereinander/ daß er sich wohl erwärme/ und die Krafft von denen Trebern ausziehe/ darnach presset man ihn aus wie einen neuen Most/ und fäßet ihn wieder in ein neu zugerichtetes Faß/ und lässet ihn wohl verjähren/ nachmals wann er verjohren hat/ und lauter worden/ so ziehet man ihm ab/ und so denn ist er am besten.

Einen süssen Wein zu machen/ welcher zwey/ oder drey Jahrlang süsse bleibe/ und saure Weine zu verbessern dienet.

NIm ein zubereitetes Faß/ so mit einem guten Einschlage zugerichtet ist/ und vermache den Trichter unten herum mit Töpffer-Thon/ damit keine Lufft zum Spunde heraus kommen kan/ aber in dem Trichter lasse dir einen runden/ grossen Zapffen drehen/ der recht

in die Tille des Trichters passet/ daß du damit gleichfals den Trichter zustopffen kanst/ das keine Lufft aus dem Fasse gehen könne/ hernach nim häselne Spähne/ und thue sie in den Trichter/ daß der Trichter gantz damit bedecket/ und gleichsam gefüllet seye/ der Trichter aber muß etwas groß und von Holtze mit einer kupffernen Tille seyn/ darmit fast eine gantze Born-kanne Most mit einemmahl dareingehe/ hernach geuß von dem klaren Preß-Moste allemal eine Kanne voll in den Trichter/ auf die häselne Spähne/ thue den Zapffen aus den Trichter/ ein wenig offen/ daß der Most allmählig in das Faß einschleiche/ und nicht zu viel Lufft aus dem Faß gehe/ und wann die eingegossene Kanne bald in das Faß gelauffen/ muß die Tille wieder dichte mit dem gemachten Zapffen zugemacht/ und solcher Gestalt continuiret werden/ biß das Faß voll/ alsdann geschwinde den Trichter abgenomen/ und das Faß dichte zugespundet/ man kan auch wohl/ damit man sicher gehet/ [absonderlichen wann man den Most weit führen muß/] den Spund mit Töpffer-thon/ dichte verschmieren/ daß gar keine Lufft heraus kommen kan/ und lasse dieses Faß/ also vierzehen Tage in Keller liegen/ hernach nimmt man ein anders/ mit den Einschlag-spähnen frisch zugerichtetes Faß/ und machets damit eben wieder/ wie bey der Presse/ und lässet es abermal vier Wochen liegen/ alsdann zeucht man ihn nachmals wie gemeldet/ ab/ in ein zugerichtetes Faß; über ein viertheil Jahr muß man dergleichen wieder thun/ solcher Gestalt kan man das gantze Jahr durch/ biß wieder die Weinlese angetreten/ Most haben/ welcher so schön/ hell und klar im Glase stehet/ als der beste Wein/ ist ein Stück so sehr hoch zu æstimiren.

Eine andere Art süssen Wein zu machen/ so auch über ein Jahr beständig bleibt.

MAn nimt in Herbste so bald der Wein gelesen/und noch so fort am selbigen Tage gekeltert worden/ ein Weinfaß/worinnen bereits Wein gewesen/welches besser ist als ein neues / brühet dasselbige vorhero wohl aus/ und lässets zwey oder drey Tage voll Wasser liegen; und wenn nun der frisch gekelterte Wein solle darein gefüllet werden / so nimt man vorhero ein gut stück Einschlag und brennet es darein/ und geust schnell drey oder 4. Kannen Most darauf/und schwencket es wacker durcheinander/ hernach nimt man wieder ein gut stück Einschlag/ brennet solchen darauff / und hernach wieder drey oder vier Kannen Most eingegossen/auch wakker durch einander geschwencket / und muß man also mit den umschwäncken continuiren so lange man das Faß regen und bewegen kan. Hernach füllet man das Faß recht voll und thut den Spund darauf/ in 8. Tagen auf das längste muß man denselben Wein oder Most ablassen/und wieder mit den Einschlage und umschwencken wie vorhin verfahren. Uber 4. Wochen muß er abermal auf gleiche Art abgezogen und handthieret werden / desgleichen hernachmals in einen 4tel Jahre wiederum also. Nachdeme hat es nichts auf sich/ wenn man ihn wieder ablassen wil ; alleine das einbrennen des Einschlags/und umschwencken des Faßes/ muß niemals dabey vergessen werden / so hat man alsdenn einen guten beständigen süssen Wein. Solle der Most nicht verjähren/ so nimt man im Herbst Wacholderbeeren/oder Beyfuß-Saamen/Hopffen und dürre Korn-blühte jedwedes besonders in ein Tüchlein gethan/und in den Most gehangen: dieses hält den Most/

daß

daß er nicht jähret / wil er aber jähren so thut grünen Meer Rettig / oder gestossenen Senff darein / so verkehret er sich nicht / sondern wird wohlschmeckend und süsse.

Wozu diese süßbleibende Weine gut seyn.

MIt jetzo beschriebenen süßbleibenden Weinen / kan man alle grobe / saure und nichtstaugende Weine gut und wohlgeschmack machen / als nehmlichen / man lässet den Wein im letzten Vierthel des Hornungs ab / in ein ander mit Einschlag darzu bereitetes Faß / und thut in einen Eymer sauren Weins / zwey Maaß des süssen Weins / so bleibet er beständig und gut / *turbiret* sich auch nicht / und kan man solchen zubereiteten Wein / alsdenn viel höher und theurer verkauffen / als unbereiteten. Solcher Gestalt kan man viel Weine gut und wohlgeschmack machen; Alleine dieses muß darbey beobachtet werden / daß man nicht mehr Wein damit süsse mache als man gedencket bald zu verthun und auszuschencken. Die man aber lange und über ein Jahr zu behalten gedencket / kan man allerdings nicht verändern / es sey dann / daß sie offt in ein zubereitetes Gefäß abgezogen werden.

Eine Art süssen Wein zu machen so den Italiänischen Wein gleichet.

AN dem Tage da der Wein gekeltert worden / nimt man zu einem halben Fuder Most / fünff Maß süsser Milch / so desselbigen Tages erst gemolcken / ferner ein halb Pfund Anieß / zwey Pfund Kraffmehl / und füllet ein Faß mit Moste / nimmt so fort das Krafftmehl / machet es mit frischen hellen Wasser zu einem

Müßlein/ darnach geust man die frisch gemolckene Milch darzu / und rührets mit einem Besem wohl durcheinander / nimmt sodenn dieses alles / thut es in den Wein / schlägt es wohl im Fasse durcheinander/ mit einem durchlöcherten Rührscheide / und wann es oben heraus laufft / so zapffet man unten etwas heraus/ und füllet es oben wieder hinein / und rühret es eine gute Weile durch einander / füllet das Faß / bis auf ein halb Maß ohngefehr voll / darnach mit einem halben Maß Wasser gäntzlich voll / hernach bohret man bey dem Zapffen ein klein Zapff-löchlein/ und thut dann ein Zäpfflein hinein / daraus lässet man über einer halben Stund eine halbe Maß des trüben Weins/ und geust es in ein ander Faß / desselbigen Tages muß man es dreymalen herauslassen / und allezeit mit frischen Brunnen-wasser zufüllen / so wird der Wein lauter und schön darnach / des andern Tages ziehet man den Wein ab/ auf ein anders kleines mit einem zugerichteten Wein-Einschlag Wein-Faß / das Faß sey grün oder dürr / und vorhero 3. oder 4. Tage voll Wasser gelegen/ und nimmt ein wenig Wallwurtzel/ ein Quentlein Zimmet / zwey Loht weissen Zucker und zwey Loht Reiß/ dieses zusammen gestossen in ein Säcklein gethan / darein gehänget / darnach das Faß zugespündet/ und vierzehen Tage lang liegen lassen/ so wird der Wein sehr starck und lieblich.

Wil man solchen Wein lange liegen lassen/ so bereitet man ein Faß mit einem guten Einschlag / und ziehet am letzten Tage des Hornungs / den Wein in das zubereitete Faß / so hat man einen guten und beständigen Wein / der nicht zähe oder seiger wird / und

kan

kan man an gemeldten Tage mit diesem einen halben Ohmen andern Wein süsse machen / der eben dasselbige Geld gelten mag.

Einen wohlschmeckenden und klaren Italiänischen Wein zu machen.

Man nimmt 8. Loht feinen Zimmet/
6. Loht Negelein/
1. Loht Muscaten Nüß.
1. Loht Pariß-Körner und
1. Loht Cardamömlein.
halb Loht/ Galgant/
anderthalb Loht Zitwer/
2. Quintl. Cubeben/
2. Quintl. langen Pfeffer.

Dieses alles gröblicht zerstossen / und in ein Säcklein gethan/ und in den Most gehangen / und darmit verjähren lassen/ biß es klar wird/ alsdenn kan man denselben anstecken/ wann man wil/ er dauret sehr lange/ die Materien können allezeit darinnen gelassen werden.

Noch auf eine andere Art gut und süsse Weine zu machen.

MAn samlet der schönsten Weintrauben/ und lässet dieselbigen alle von den Stielen absträufflen/ thut solche in ein enges Gefässe/ darmit nichts unreines darzu komme / lässet diese abgesträuffte Beeren / fein sauber stampffen / nimmt so denn diesen Most / und thut ihn in ein mit Einschlag bereitetes Fäßlein / und thut damit wie schon offt angezeiget.

Wil man aber diesen Most verjähren lassen/ so hänget

get man zerschnittene und an einen Faden zusammengemachte Borßdörffer Aepffel darein/und lässet ihn solcher gestalten gelinde verjähren. Und wenn die Aepffel krafftloß worden/müssen andere darein gehangen werden/biß er gantz verjohren.

Nachdem er nun gantz verjohren/ und noch etwas unreine ist/ so nimmt man etwas Galgant-Wurtzel zwey Loht Zucker/ ein Loht Zimmet/ ein Loht Muscaten Blumen/ zerstösset es etwas gröblicht in einen Mörsel/nimmt hernach ein Säcklein/ und thut die zerstossene Materie darein/und lässet es in einen verglasürten Topffe mit obigen Wein wohl kochen/ hernach kalt werden und in das Faß gethan/ und das Säcklein mit den Materien zugleich darein gehangen und fest zugespündet. Uber drey Tage kan man das Säcklein einmal in das Faß austrücken/und darnach wieder in das Faß hängen/den Wein wieder veste zuspünden und liegen lassen/es wird ein *delicater* und gesunder Wein.

Den Wein zu verbessern wenn er einen garstigen Geschmack von den Fasse gewonnen.

MAn nimmt zwölff Mößpelen/ schnühret solche an einen gewächseten Faden/hänget sie in das Faß/so ziehen sie allen Schimmel und losen Geschmack aus den Weine an sich.

Eine andere Art schimlichte Weine zu *corrigiren*.

WEnn der Wein schimmlicht ist oder übel nach den Fasse riechet und schmecket/ so nimmt man eine grosse

grosse Quitten/schneidet selbige Creutzweiß/ aber nicht durchaus/sondern daß sie noch beysammen bleibet/bindet einen Faden darum/und hänget es also in das Faß/ lässet sie eine geraume Zeit darinnen hängen/ daß sie den Wein kaum berühre/ so ziehet sie den Schimmel oder übeln Geschmack an sich.

So das Faß aber groß/ müssen der Quitten etliche und je grösser das Stück oder Faß/ je mehr Quitten seyn.

Vernacer-Wein zu machen.

MAn lässet frischen Most durch einen dreyfachen Sack von weissen Müller- oder Beutel-Tuch/ zwey oder dreymal durchlauffen/ so bleiben die groben Theile des Mostes zurücke/ und der Wein wird helle/ und süß/wie Vernacer-Wein.

Geheimniß aus einem *Manuscript* des Herrn Boyle *communicir*et.

LAsset Zwölff Pfund fliessend Wasser biß auf zehen Pfund einkochen/ schüttet das Wasser in ein Faß und thut drittehalb Pfund des schönsten Zuckers hinzu/ schwencket so denn das Faß/und weil das Wasser darinnen noch laulicht warm ist/ wirfft man ein Stück geröstetes und mit Bier-Hefen überstrichenes Hausbacken Brodt darein/ und läst es zusammen ähren.

Nachdem es nun genug gejohren/ füllet man diese *Mixtur* in ein ander Faß/ spündet selbiges feste zu/und verwahret den Spund mit heissen Schiff-Pech/ daß gar keine Lufft hinzu kommen möge.

Wenn nun solches einen Monaht lang gantz stille

gelegen/füllet man solchen gemachten Wein auf gläserne Flaschen/welche man wohl verstopffet an einem kalten Orte verwahret. Ist ein angenehmer Tranck/welcher so er mit rothen Feld-Nelcken *tingiret* wird/ für *Campagne* Wein *passiren* kan/ und gesund zu trincken ist.

Ein wahrhafftiges *Secretum*/dem gemeinen Wasser/ Geruch/ *Coleur* und Geschmack des Weins zu geben.

NEhmet zwey Brod so von Rocken Mehle gebacken und an statt des Wassers mit Brandtewein eingemachet worden/wenn sie noch warm seynd/ thut dieselbigen in vier Stücken zerschnitten in frischen Kelter Most daß der Most sechs queer Finger hoch darüber stehe/ und also das Brod von dem Most starck durchgeweichet werde. Nehmet so denn das Brod aus den Most und lasset es gelinde trocken werden/ und so es nun trocken ist/machet es zu einem Pulver und bringet es mit frischen Most in einen Teig/und lasset wiederum zwey Brod daraus backen. Diese zwey Brod lasset wiederum vier Stunden lang im Most weichen/ trocknet selbige abermahlen aus und verfahret damit wie vorhin; nach diesen machet das mit Most *impregnirte* Brod zu einen Pulver/ schüttet darauff *Tartarisirten Spiritum Vini*, daß er sechs queer Finger hoch darüber stehe/ und lasset solches vier und zwantzig Stunden lang beysammen; Nachmahls *destilliret* den *Spiritum Vini* durch ein Kolben-Glaß davon/ giesset solchen ab-

destillir-

destillirten Spiritum Vini wiederum auf die *remanentz* in dem Kolben / und solches thut dreymahl geschwind nach einander. Zuletzt nehmet der überbliebenen Materien aus den Kolben ein Pfund / thut selbige in ein Faß darinnen zwey hundert Maaß Wasser seynd / schüttet den abdestillirten Spiritum Vini auch hinzu / lasset solches zusammen sechzehen Tage liegen / und so denn ziehet es auf ein ander Faß.

NB. Wenn zuletzt die trockene Materie und der Spiritus Vini in das Wasser gethan wird / muß das Faß so gleich zugespündet werden / doch also / daß es etwas Lufft behalte.

Zubereitung des Weins wenn er sehr sauer gewachsen ist.

MAn kochet ausgekörnete grosse Rosinen mit Wasser drey Stunden lang / drücket so denn den Safft durch ein Tuch / thut ein Drittheil guten weissen Zucker hinzu / und lässet es zusammen einkochen wie einen Syrup. Diesen vermischet man mit einem Drittheil Zucker / mit einen Drittheil Wein / und mit ein wenig Breyhahns-Hefen / füllet es unter ein groß Faß sauren Wein / so fänget der Wein an davon zu jähren / und wird wiederum Most daraus. Wenn er nun fast verjohren hat / tröpffet man täglich zwey Quintlein von dem zu erst beschriebenen Spiritu Vini darein und fähret damit sechs Tage lang nach einander fort / spündet

so denn das Faß feste zu/und läst es ein Vierthel Jahr lang unbeweget liegen.

Eine andere Zubereitung des sauren Weines.

NEhmet zu einem Faß Wein von fünff und zwantzig Eyern das Weisse/zerschlaget solches gar wohl/daß es dünne werde als Wasser / nehmet alsdenn acht Maaß Milch/vermischet solche mit den Eyer klar klopffet und rühret es wohl durcheinander/ und thut Zimet/ gestossenen Ingwer und Negelein jedes ein Loht darunter/ gießt es durch einen Trichter in euer Faß Wein/ und rühret den Wein durch den Spund mit einem Rühr-Scheite/last ihn etliche Tage ruhen / so wird er gut und wohl geschmack.

Wein geschwinde jährend zu machen/ daß er desto mehr Krafft behalte.

NEhmet drey oder vier saure Aepffel / schneidet die darein / und wann diese ihren Geschmack verlohren/so thut man abermahlen so viel darein/hält darmit an biß er wohl jährend wird / so wird alsdenn solcher Wein starck und gut.

Veltliner Wein zu machen.

MAn nimmt den feinesten Zimmet
Cordamömlein/
Muscaten-Blüht /
Ingwer/
Würtz-Negelein/
Galgant eines jeden 2. Loht. Ver-

Vermischet alles gröblicht zerstossen untereinander/ thut es in einen Glaß Kolben / und giesset darauff des allerbesten rectificirten Spiritus Vini vier queer Finger hoch / verstopfft dann das Glaß auf das beste/ und lasset es drey oder vier Tage in heissen Sande stehen. Dann giesset man den Spiritum Vini rein davon ab/ und verwahret ihn auf das beste; von welchen so man zehen oder zwölff Loht/auf einen gantzen Eymer Most thut und verjähren lässet / so bekomt man einen Wein/ der den Veltliner Wein am Geschmack und Geruch/ gantz ähnlich ist.

Den Land-Wein starck zu machen und zu erhöhen.

WEnn der Wein im jähren ist/und nun fast verjohren hat/ so geust man frischen Most darein / der erst von der Presse kommet/thut auch auf einen Eymer Wein/ ein Pfund Rheinischen Wein-Stein hinzu/ und lässet solches untereinander jähren. So sich der Wein gesetzet hat / wiederhohlet man dieses noch ein oder zweymahl / und läst das Faß nicht überlauffen/ so wird der Wein so gut/ starck und dauerhafftig / daß es sich darüber zu verwundern ist.

Eine gewisse Methode des berühmten Chymici Glaubert / die unzeitigen sauren Weine/im Fasse zu zeitigen.

REctificiret einen Spiritum vini, oder nur Hefen Brandtwein / per se auf das beste / daß er fein starck werde / denselben giesset man auf einen weiß-gebrannten Weinstein/ (oder nur gebrannte Wein-Hefen/)

fen/) ist nun des Spiritus viel / so muß man auch viel calcinirten Weinstein darein thun/ nemlich auf jedwedes Pfund Spiritus, 4. Loht gebrandten pulverisirten Wein-Stein / und alsdenn noch einmahlen in einem kleinen Kölblein abgezogen / so nimmet der Spiritus Vini, von den gebrandten Wein-Hefen oder Weinstein/eine sonderliche Stärcke zu sich / und wird gantz feurig werden.

Dieses starcken Brandteweins/ thut man so viel in den neuen jährenden Most/ als man will. So man dessen viel darein thut/so wird der Wein nur desto stärcker/doch solle man auch nicht gar zu viel hinein thun/ auf daß der Wein wohl jähren könne/denn so der Wein nicht jähren könte/so würde man an den Wein schmecken/daß Brantewein darein kommen wäre/und würde unlieblich davon seyn. Zu einer jeden Franckfurther Ohme / als ohngefehr 125. gemeiner mittelmässiger Kannen / solle man vier Maaß dieses starcken Spiritus Vini nehmen / so erlanget der saure Wein Stärcke genug / daß er für einen guten Wein passiren kan / und zeitiget also dieser feurige Spiritus den unreiffen Wein in dem Faß / daß ein edler / gesunder / lieblicher und beständiger Wein daraus werde. Nimmt man aber zu einer Ohme weniger als vier Maas dieses Spiritus, so bleibet der Wein auch geringer. Und so man auf einen Ohm neuen Wein / sechs oder acht Maaß starcken Spiritus nehme / und darmit jähren liesse / so würde der Wein auch zweymahlen so starck und stärcker/ als man ihn trincken könte / solche überstarcke

Wein

Weine aber könte man gebrauchen / andere verschlagene matte Weine / darmit zu verstärcken / wann nemlichen von diesem überstarcken Wein / eine halbe Ohme auf eine gantze Ohme geringen Wein gethan würde. Können also durch Hülffe eines solchen Spiritus, nicht allein die neuen Weine verbessert / sondern auch die alten und geringen Weine / wieder erfrischet und verbessert werden. Aber dieses muß man also verstehen / daß in Herbst-Zeiten alle geringe Weine verstärcket werden / wann man den Spiritum mit jähren lässet / die alten Weine aber können also und auf diese Weise nicht verstärcket werden / weiln dieselbigen nicht jähren / und ohne das jähren solle man keinen Spiritum vini unter die Weine thun / dann nichts gutes daraus wird. So man aber / die alten schlechten Weine starcker machen und verbessern wolte / so müste man solches mit einen verjohrenen überstarck gemachten neuen Wein [darunter mehr Spiritus im jähren kommen / als in einem solchen / den man also trincken wolte] verrichten. Auf diese Weise kan man alle Jahre / zu Herbst-Zeiten / die neuen Weine verbessern / auch einen Theil neuer Weine überstarck machen / damit man die alten geringen Weine hernach durch das gantze Jahr verbessern kan. Und dieses Saltz / davon der starcke Spiritus Vini abgezogen / kan man wieder ausglühen / ist wieder so gut als es zuvor gewesen / und kan also zum öfftern / zu solcher Arbeit gebrauchet werden / also daß diese Verstärckung der geringen Weine / gar wenig kostet / und doch viel gutes darmit ausgerichtet werden kan / dann alles dieses

was zu dieser Verbesserung man selber bereiten kan/ nemlichen den Spiritum aus der Hefen / und kan man solche Hefen nicht besser anbringen / als daß man den Spiritum davon abziehet/und andere Weine im Herbste darmit verstärcket. Deßgleichen kan man solche Hefen/davon der Brandtewein gezogen / trocknen / in einen Haffners-Ofen brennen / und den rectificirten Brandtewein / oder Spiritum vini, noch einmahlen darüber abstrahiren / daß er feurig wird. So man aber die Weine etwas lieblicher verstärcken will / so kan man die alten schlechten Weine destilliren/und den übergehenden Spiritum (welcher viel lieblicher seyn wird/als ein Brandwein aus der Hefen gemachet) zu Herbst-Zeiten mit neuen Wein oder Most jähren lassen/giebt überaus liebliche Weine / und werden solche neue Weine auch viel ehender klar/ als andere Weine/ da kein Most mit gejohren ist. Die Ursache ist diese/ weiln alle Weine einen sauren Weinstein haben / davon die Weine ihre liebliche Säure bekommen / aber immerdar ein Wein mehr denn der andere / nach den Ort da der Wein gewachsen / und zeitig worden ist. Dann je zeitiger die Weine / je weniger Weinstein sie haben/je unzeitiger aber/je mehreren Weinstein.

Die Spanischen haben gar keinen Weinstein / weiln die Trauben vollkommen reiff werden. Die Frantzösischen haben zwar etwas / doch kaum halb so viel als die teutschen Weine/die niemahln so vollkommen reiffe werden/als die Spanischen oder Frantzösischen. Gleich wie nun die Rheinische und andere Teutsche Weine/ wegen ihrer lieblichen Säure/ viel anmuthiger zu trincken seynd/als dieser fette Spanische oder Frantzösische;

also seynd auch hingegen diejenigen Weine/welche gar zu sauer und unzeitig geblieben / desto unlieblicher und haben gar zu viel sauren Weinstein bey sich / welcher durch seine Säure die Weine verringert und unlieblich zu trincken macht / dazu haben auch alle solche saure Weine/wenn sie nicht recht zeitig seynd/wenig Spiritus, und werden darum so leichtlich schimmlicht/ zähe/lang/ und kanig/und verderben. So man aber einen Spiritum vini Tartarisatum darmit jähren lässet / so erlanget der Wein durch den Spiritum seine Stärcke/und durch den gebrandten Weinstein/darüber der Spiritus abstrahiret / und eine feurige Krafft/ daraus gezogen/ einen Niederschlag der übrigen Säure. Dann ein gebrandter Weinstein / oder Wein-Hefen aller Säure entgegen ist/ also/ daß man auch einen sauren Essig seine Säure damit benehmen kan/ wann man es hinein thut. Darum tödtet das feurige Wesen/ so der Spiritus aus der Wein-Hefen gezogen/die gröbste Säure in den Wein/ daß derselbige / in Gestalt eines Weinsteins/ zu Boden fället. Kan also füglich durch den Spiritum vini Alcalisatum, die Säure in den unzeitigen Weinen niedergefället/ und auch zugleich dadurch verstärcket werden/ welches wahr und gewiß ist.

Chrysostomi Ferd. naadi Pan Labor
Practica Naturæ vera 8vo. 1721.